ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА

Мясные,
рыбные,
фруктовые...

Советы бабушки Агафьи

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Заливное – прекрасная во всех отношениях закуска, а его нарядный вид всегда создает праздничное настроение на любом торжестве. В этой книге Агафья Тихоновна поделится с вами секретами приготовления самых разнообразных заливных блюд: заливные из говядины и свинины, языки заливные и заливные с ветчиной, простые рыбные заливные и заливные блюда из благородной рыбы, заливные из птицы, студни, холодцы, сладкие заливные блюда, овощные, грибные и другие вкусности. Готовьте все это с удовольствием. И приятного вам аппетита!

- Агафья Тихоновна Звонарева
  -
  - Предисловие
  - Заливные закусочные блюда
    - Заливные из говядины
    - Заливные из свинины
    - Языки заливные
    - Заливные с ветчиной
    - Простые рыбные заливные
    - Заливные блюда из благородной рыбы
    - Заливные из птицы
    - Овощные, грибные и другие заливные
  - Студни, холодцы
  - Сладкие заливные блюда

Агафья Тихоновна Звонарева Заливные блюда. Мясные, рыбные, фруктовые…

© ЗАО «Издательство Центрполиграф», 2014
© Художественное оформление, ЗАО «Издательство Центрполиграф», 2014

* * *

Предисловие

Заливное – это, как правило, отварные рыба, мясо или птица, залитые для сохранности, красоты и обогащения вкуса каким-либо прозрачным и прочно застывшим пищевым бульоном с добавкой в него декоративных кусочков овощей, фруктов, квашений, грибов.

Заливное – прекрасная во всех отношениях закуска, а ее нарядный вид всегда создает праздничное настроение на любом торжестве. Заливные блюда часто готовят на праздники, для торжественных обедов и ужинов или для званых вечеров. Связано это с тем, что приготовление заливных блюд требует большого количества времени, а это значит, что их приходится готовить заранее – за несколько часов, а то и за сутки до подачи на стол. Именно поэтому заливные блюда сложно назвать «блюдами на каждый день». Но зато искусно приготовленное заливное блюдо стоит того труда, который в него вложен – такое блюда не только станет настоящим «гвоздём программы» и разнообразит ваше меню, но ещё и составит вам репутацию хорошего кулинара.

Приготовление такого блюда, как заливное, требует опыта обращения с желатином, поэтому часто кулинары, такого опыта не имеющие, даже не рискуют браться за приготовление этого кушанья.

До начала XIX века заливных как особых блюд не существовало. В России делали разные студни – и мясные, и рыбные, используя в них крошенину, то есть кусочки пищевого материала, обычно ставшие результатом отходов от основных блюд русского стола. Добротные по материалу и вкусу, эти блюда не обладали привлекательным парадным видом, оставались долгое время простонародными блюдами.

Русские крошеные студни были мутны, бесцветны и непривлекательны, серы. Французские повара, работавшие в России, использовали и идею заливных, и все русские традиционные пищевые материалы, отсутствовавшие во Франции (красную рыбу, рыбий клей), но обработали студни так, что превратили их в новое блюдо.

Французские повара ввели осветление бульонов, их легкое подкрашивание куркумой, шафраном и лимонной цедрой для придания золотистого, слегка зеленоватого или слегка желтоватого оттенка и, снабдив эти бульоны опять-таки исключительно русским желирующим материалом – рыбьим клеем – карлуком, довели заливные до прочного и прозрачного состояния в сочетании с нежнейшей консистенцией.

Для повышения вкусовых качеств желе-заливки они ввели в состав бульона отвары пряностей и яркие добавки овощей и фруктов – моркови, лимона, померанца, лаврового листа.

Вначале заливные были в основном рыбные, затем французы распространили этот принцип на мясо, дичь и птицу. Но последние виды не получили распространения в России.

Русским заливным осталось рыбное заливное, преимущественно из ценных пород рыбы. Как парадное, декоративное кушанье заливные стали подавать на специальных овальных, продолговатых, прямоугольно вытянутых, как бы повторявших по форме целую рыбу блюдах.

Общие правила приготовления заливных блюд

Из бульона, который получается при варке рыбы, мяса или овощей, готовится желе.

Количество желатина (животного клея), который добавляют в бульон для получения желе, определяется его крепостью. Например, для бульона из-под сваренного с головой и кожей судака хватает 1–2 г желатина на стакан. А для того же объема куриного бульона требуется уже 4–5 г. Самое большое количество желатина кладут в бульон из овощей: для получения хорошего желе в него следует добавить 6–7 г желатина на 1 стакан. Желатин замачивают в холодной воде в следующей весовой пропорции: 5 частей воды на 1 часть желатина.

Бульон кипятят на слабом огне 3–5 минут, затем добавляют желатин и помешивают, пока бульон не закипит, а желатин полностью не растворится. Далее бульон процеживают в другую посуду, дают немного остыть и заливают им приготовленные продукты. Для получения более прозрачного и нежного желе кулинары советуют взбить в миске сырой яичный белок (1 яйцо на 4–5 стаканов бульона), затем добавить стакан охлажденного бульона, столовую ложку уксуса или лимонного сока, все это хорошо перемешать и вылить в кастрюлю с основной массой бульона, который в это время должен кипеть. Далее кастрюлю накрывают крышкой, ставят на слабый огонь, а после закипания снимают с огня, чтобы бульон отстоялся 15–20 минут. Затем его процеживают. Данную операцию следует проводить осторожно, не допуская взбалтывания бульона.

Свежее мясо, используемое для приготовления пищи, должно иметь нормальный цвет, запах и упругую консистенцию. Ямка, образующаяся при надавливании пальцем, у доброкачественного мяса быстро выравнивается.

Заливные закусочные блюда

Заливные из говядины

Телятина заливная

Состав: *телятина – 500 г, говяжий жир – 25 г, коренья – 100 г, желатин – 25 г, яйца – 3 шт., гарнир – 650 г, соус – 150 г, соль, перец;* ***для оттяжки:*** *мясо – 100 г, соль, сырые белки.*

Мякоть телятины отделить от костей. Нарубить кости на куски. Мясо зачистить от пленок, посыпать перцем, посолить, выложить на сковороду крупными кусками вместе с костями, добавить лук, морковь, коренья петрушки. Обваренные кости поместить в посуду, залить водой и варить 1–2 часа, снимая накипь. Затем вынуть кости, а в бульон добавить сочок, полученный от жаренья телятины на сковороде без жира, довести до кипения, помешивая. После этого в бульон добавить заранее замоченный желатин и осветлить его. Для этого следует при готовить оттяжку: взять немного сырого мяса, про пустить его через мясорубку, добавить соль, воду, дать постоять для насыщения минут 45, затем добавить сырые охлажденные белки и тщательно размешать. Нагреть бульон до 65–70 ˚С, размешать и, уже не мешая, довести бульон до кипения, ослабить огонь и дать постоять около 1 часа. Оттяжка сначала соберется на поверхности в виде сгустков, а затем медленно осядет на дно.

Теперь можно готовое желе процедить через льняную ткань. С такой оттяжкой желе получается прозрачным и очень насыщенным.

В протвешки или салатники налить немного незастывшего желе и поставить в холодильник. После того как желе застынет, на него выложить украшения в виде звездочек, сердечек, солнышек из вареной моркови, веточки свежей петрушки. На них сверху поместить жареную телятину в виде аккуратных прямоугольников и залить оставшимся желе, чтобы оно покрыло мясо полностью, поставить на холод и подождать, пока не застынет. Далее посуду с заливным опустить в горячую воду на 2–3 секунды, накрыть тарелкой и перевернуть. Заливное плавно выйдет из своей формы на тарелку. Рядом с заливным на тарелку уложить гарнир из соленых и вареных овощей, листиков салата и свежей зелени. Отдельно подать соус хрен со сметаной.

Заливная говядина

Состав: *отварное мясо – 300 г, мясной бульон – 300 г, желатин – 2 ст. ложки, морковь, помидоры, зелень.*

Желатин замочить в холодной воде на 20–30 минут. Растворить в горячем прозрачном и заправленном мясном бульоне. Если полученная жидкость недостаточно прозрачная, то

следует процедить ее через марлю. Нарезать мясо поперек волокон небольшими кусочками толщиной в 3–4 мм. Ломтики мяса положить в посуду с плоским дном на небольшом расстоянии друг от друга. На каждый кусочек мяса укладываем кусочек красиво нарезанной моркови и маленький листочек зелени. Все залить тонким слоем смеси бульона и желатина, оставить на некоторое время. Когда желатин немного застынет, долить оставшуюся смесь и поставить в холодное место на 3–4 часа. При подаче на стол нарезать заливное на одинаковые кусочки и выложить на плоское блюдо. Украсить листьями зеленого салата, помидорами, ломтиками лимона.

Заливное из говядины

Состав: *говядина (филейный край или другая мякоть) – 500 г, пакетик желатина – 1 шт., репчатый лук – 2 шт., чеснок – 2–3 зубчика, лавровый лист, перец черный горошком, соль по вкусу, зелень петрушки для украшения.*

Говядина варится целым куском, посуда для ее варки должна быть достаточно высокой. После закипания слить первый бульон, затем варить на слабом огне в течение 4–5 часов. Не забывать снимать пену. В бульон добавить лук с верхними чешуйками, перец, лавровый лист, соль. Когда мясо будет готово, вынуть его из кастрюли. Бульон остудить. Стаканом охлажденного бульона залить на 40 минут желатин для набухания. Далее подогреть набухший желатин с оставшимся бульоном, помешивая и не доводя до кипения. Снова остудить, добавить в бульон мелко нарезанный чеснок. Чтобы чистить лук без слез, следует делать это под струей холодной воды или обмакнув нож в холодную воду. Нарезать мясо одинаковыми ломтиками, уложить на блюдо. Залить приготовленным бульоном. Разложить на блюде зелень петрушки для украшения. Рекомендуется подавать на стол с хреном, горчицей, аджикой.

Заливная телятина со свеклой

Состав: *филе телятины – 3 кг, шпик – 100 г, топленое масло – 50 г, мелко нарубленные телячьи ножки – 3 шт., луковица – 3 шт., морковь – 3 шт., крупная свекла – 1 шт., лавровый лист – 3–4 шт., черный перец горошком – 15 шт., соль;* ***для гарнира:*** *зеленый салат – 100 г, натертый на терке хрен – 10 г, небольшая свекла – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки.*

Телятину нашпиговать. Затем натереть солью, в глубокой жаровне обжарить в масле со всех сторон. Добавить овощи и телячьи ножки, перец и лавровый лист. Посолить и залить водой так, чтобы она покрывала все находящиеся в кастрюле продукты на 4–5 см. Далее закрыть крышкой, довести до кипения на сильном огне, после чего огонь убавить до слабого: доваривать

так, чтобы вода едва кипела. Мясо может лежать в холодильнике 1–2 дня без замораживания, если оно предварительно смазано оливковым маслом. Снять кастрюлю с огня следует, когда мясо на ножках станет мягким и будет легко отделяться от костей, а телятина также уварится до мягкости. Вынуть мясо из кастрюли, нарезать тонкими ломтиками и уложить на глубокое блюдо. Бульон процедить сквозь сито, посолить по вкусу. Залить мясо бульоном и поместить на холод. Застывшее блюдо украсить кружками, вырезанными из салата. На каждый из таких кружков положить небольшое количество тертого хрена, смешанного с вареной свеклой, также натертой на мелкой терке. Добавить майонез.

Телятина жареная заливная

***Состав**: телятина – 650 г, гарнир – 300 г, мясное желе – 100 г, соус хрен со сметаной – 100 г, корень петрушки, соль.*

Обжарить телятину, дать ей остыть. Сваренную морковь нарезать фигурными кружочками. Форму для заливного облить внутри ланспиком, дать ему застыть и украсить вареными кореньями и зеленым горошком. Телятину нарезать ломтиками, выложить в форму, залить оставшимся мясным ланспиком и охладить. Перед подачей погрузить форму в горячую воду и выложить заливную телятину на тарелку или блюдо, загарнировать вареными овощами.

Говядина в желе

***Состав:** тушеное говяжье филе – 500 г, бульон для желе – 750 мл, вареные моркови – 2 шт., репчатый лук – 1 головка, зеленый салат, веточки петрушки, желатин.*

Столовую ложку желатина замочить в неполном стакане воды. Когда набухнет, вылить в бульон и дать закипеть. В приготовленные формочки налить тонкий слой бульона, приготовленного для желе, и дать застыть. Лук мелко пошинковать и замариновать, облив горячим уксусом или дав полежать 5—10 минут в холодном. Морковь нарезать фигурным овощным ножом и расположить на застывшем желе вместе с горкой лука и листиками или веточками петрушки. Налить еще немного бульона и дать загустеть. Наконец уложить по 2–3 ломтика говядины и залить оставшимся бульоном. Осталось немного: дождаться, когда застынет последний слой, разложить на десертных тарелочках листья салата и аккуратно опрокинуть на них формочки. Можно не раскладывать салатные листья, а украсить ими готовое блюдо.

Заливное из говядины или телятины

***Состав**: вареное мясо – 500 г, мясной ланспик – 750 г, яйца, вареные овощи для украшения, также зелень и майонез, соус хрен;*

***для ланспика**: мясной бульон, желатин – 40 г; **для оттяжки**: яичный белок, бульон, лимонный сок.*

Отварную или жареную говядину, телятину нарезать ломтиками, выложить их на маленькие протвешки или в формы, украсить вареными овощами, зеленью, майонезом, вареными яйцами и залить мясным ланспиком. *Приготовление мясного ланспика:* взять на 1 кг ланспика 40 г желатина, замочить его на 30 минут в воде. Как только желатин набухнет, до килограмма долить мясной бульон и поставить на огонь, помешивая. Нагреть до полного растворения желатина. После этого ланспик следует процедить через салфетку в другую посуду. Если ланспик получился мутным, то следует приготовить оттяжку: сырой яичный белок взбить в миске венчиком, влить 0,5 стакана охлажденного бульона, добавить лимонный сок, перемешать и влить в горячий бульон. Охладить в холодильнике, при подаче разрезать на порции, подать с соусом хрен.

Заливное с клюквой

***Состав:** говяжья вырезка – 300 г, морковь – 200 г, желатин – 20 г, вареные яйца – 2 шт., лавровый лист, перец-горошек, зелень, клюква, соль.*

Мясо, лук, морковь положить в кастрюлю с кипящей водой (1,5 л), проварить 1 час, положив за 15 минут до окончания варки лавровый лист и перец, а также подсолив. В 150 мл охлажденной кипяченой воды замочить желатин, оставить на указанное на упаковке время. Из бульона достать все продукты, процедить 500 мл бульона, добавить к нему желатина, довести до кипения, сразу убрать с плиты. Белки вареных яиц отделить от желтков и кубиками нарезать, так же нарезать мясо и морковь, перемешать нарезанные ингредиенты. На дно формочек для кексов выложить клюкву и зелень, выложить сверху нарезанные продукты, аккуратно влить бульон, убрать формочки в холод до полного застывания на 5–7 часов.

Заливные из свинины

Поросенок в желе

Состав: *мясо поросенка – 1 кг, морковь и петрушка – по 1–2 шт., сельдерей – 1 шт., небольшая луковица, желатин – 2 ч. ложки, соль.*

Мясо поросенка варить с кореньями и специями до готовности. Затем вынуть из него крупные кости так, чтобы не испортить вид мяса. Разрезать на порции и выложить на блюдо. Отвар процедить. Желатин растворить сначала в холодной воде, затем довести до кипения, разбавить двумя стаканами отвара и залить этой жидкостью мясо. Все украсить нарезанными овощами и дольками лимона. На стол подавать холодным с хреном, горчицей или майонезом.

Заливной поросенок

Состав: *поросенок весом 2–2,5 кг, желатин – 30 г, вареное яйцо – 1 шт., вареная морковь – 1 шт., лимон – 1 шт., головка лука – 1 шт., лавровый лист – 2 шт., коренья (петрушки, сельдерея, пастернака), перец, гвоздика, соль.*

Опалить щетинку у поросенка, затем промыть и выпотрошить его. Разрубить на части следующим образом: отделить голову, тушку в районе почек разрезать поперек, дополнительно можно разрубить каждую половину вдоль – по позвоночнику. После того как поросенок разрублен, его нужно опустить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить, положить туда же лук и тщательно очищенные коренья. Кастрюлю поставить на огонь, предварительно накрыв крышкой. После закипания воды снять пену и еще 40–50 минут продолжать варку на слабом огне. Когда поросенок сварится, вынуть его, положить на блюдо, накрыв влажной салфеткой, и остудить. Полученный за время варки бульон вновь поставить на огонь, положить в него лавровый лист, перец и гвоздику, вскипятить. Добавить желатин, заранее замоченный в холодной воде, и снова довести бульон до кипения, помешивая его, далее процедить через марлю. Когда поросенок остынет, разрубить его на порционные куски и уложить их на блюдо, соблюдая расстояние в 0,5 см между соседними кусками. Блюдо украсить половинками нарезанного кружками яйца, морковью и/или ломтиками лимона. В большой кастрюле можно сварить поросенка цельной тушкой, не разделяя на части. Перед этим позвоночные косточки следует надрубить с внутренней стороны до мякоти. После варки тушку нарезать порционными кусками и вновь уложить на блюдо так, чтобы создавалось впечатление целого поросенка. Заливать блюдо желатином

следует в 2–3 приема, следя, чтобы не сдвинулись с места украшения и каждый кусок мяса пропитался желе. Отдельно подать соус-хрен со сметаной или хрен с уксусом.

Свинина в томат-желе

Состав: *нежирная отварная свинина – 500 г, томатный сок – полтора стакана, белок крутого яйца – 1 шт., желатин – 2 ч. ложки, петрушка, соль, перец по вкусу.*

Высыпать желатин в небольшое количество воды, чтобы разбух, через 30–50 минут влить в разогретый томатный сок, проследив, чтобы хорошо растворился. Добавить соль и перец по вкусу. Часть разлить тонким слоем в порционные салатники или маленькие суповые тарелки, чтобы застыл. Порезать на ломтики свинину, разложить на готовом желе, украсив каждый ломтик любой фигуркой из яичного белка. Когда остальная часть сока начнет застывать, залить свинину. Последняя деталь – веточки петрушки или другой зелени.

Заливное из мясного ассорти «Разноцветное»

Состав: *рулька свиная – 1 шт., свиные хвосты – 5 шт., говядина на кости – 1 кг, уши свиные – 2 шт., ноги свиные – 2 шт., перец – 7 горошин, лавровый лист, морковь – 1 шт., желатин – 2 ч. ложки, репчатый лук – 1 головка, соль, чеснок.*

Взять большую кастрюлю, выложить в нее промытые и подготовленные ножки, мясо, рульку, хвосты, уши, влить холодную воду – она должна покрывать все ингредиенты, довести до кипения, убрать пену, снизить нагрев, добавить морковь, лавровый лист, лук, перец, накрыть крышкой, проварить около 5 часов на медленном огне, подсолить, проварить еще в течение часа. Достать все ингредиенты из кастрюли, отложить 500 мл бульона. Перемешать желатин с водой, дать ему разбухнуть, затем влить эту смесь в горячий бульон и добавить туда же майонез, перемешать до однородности. Мелко нарезать мясо, морковь, взять формочки, выложить первым слоем морковь, вторым – чеснок (измельчить его), мясо, влить бульон с майонезом почти до самого верха формочек, убрать формы в холодильник до полного застывания. Перед подачей заливное из мясного ассорти «Разноцветное» выложить на порционные тарелки, подать с горчицей или хреном.

Заливной паштет в формочках

Состав: *печень – 500 г, свиное несоленое сало – 300 г, растительное масло – 1 столовая ложка, морковь – 1 шт., луковица – 2 шт., лавровый лист – 2 шт., хлеб белый (батон) – 2 ломтика, молоко – 1 стакан, швейцарский сыр – 150 г, перец черный горошком – 1 чайная ложка, соль;* ***для желе:*** *бульон мясной – 4 стакана, желатин – 2 ст. ложки; для украшения: зеленый салат –*

100 г, свекла – 1 шт., корень хрена – 2 шт., майонез – 1 банка, сахар – 2 ст. ложки.

Вымыть печень, сало, очищенную морковь, положить их в кастрюлю, влить 11/2 стакана воды, добавить лавровый лист и перец, посолить, накрыть крышкой и тушить на среднем огне. Луковицу мелко нарезать, поджарить на масле до золотистого цвета и добавить в кастрюлю. Когда вода выпарится, сало станет прозрачным, а морковь – мягкой, снять кастрюлю с огня, остудить ее содержимое. Вынуть лавровый лист, а все остальное пропустить через мясорубку 3 раза, добавив замоченный в молоке и отжатый хлеб. Добавить натертый сыр, все перемешать, скатать из смеси тонкую колбаску и поместить на холод. Из бульона и желатина приготовить желе. Для этого бульон процедить и вскипятить, влить туда желатин и размешать, не давая кипеть, потом разлить на дно формочек, слегка остудить. Остывший паштет нарезать кружками, уложить в формочку, залить оставшимся желе и охладить. Перед подачей на стол заливное извлечь из формочек, разложить на дощечке, покрытой листьями салата, каждую тарелку украсить чайной ложкой смеси из вареной и натертой на мелкой терке свеклы, смешанной с тертым хреном, майонезом и сахаром.

Языки заливные

Заливной язык

Состав: *язык – 700 г, желатин – 30 г, вареная морковь – 100 г, листья петрушки, соль.*

Сварить язык вместе с морковью в подсоленной воде. После того как бульон остынет, вынуть мясо, нарезать ломтиками в форме колец и уложить в глубокий лоток. К каждому ломтику языка добавить лист петрушки и кружок вареной моркови, чтобы блюдо выглядело красиво. Желатин на 20–30 минут залить 1/2 стакана воды, затем добавить его в остывший бульон. Снова довести бульон до кипения, процедить.

Получившимся желе залить лоток с мясом и поместить блюдо на холод для того, чтобы оно хорошо застыло. К заливному языку подать отдельно майонез, соус из сметаны с хреном или хрен с уксусом.

Заливной язык или заливное мясо

Состав: *отварной язык или мясо – 300 г, мясной бульон – 2 стакана, желатин – 2 ч. ложки, средняя морковь, помидоры – 2 шт., зелень.*

Желатин размочить в малом количестве холодной воды, дав набухнуть в течение 20–30 минут, а потом растворить в горячем мясном бульоне. В случае если желатин недостаточно чист, процедить бульон через марлевую ткань над ситом. Сырой язык (мясо) нарезать ломтями поперек волокон (толщина ломтя примерно 3—4мм). Красиво выглядят куски мяса весом 25–30 г. Ломти уложить в емкость с плоским дном с промежутком пару сантиметров между ними. На каждый ломоть положить кусочек моркови и листочек зелени, а затем залить небольшим количеством бульона. Мясной бульон должен быть немного застывшим. Через некоторое время долить внутрь остатки бульона и поставить застывать в холодном месте (примерно на 3–4 часа). При подаче порезать заливное на ровные части и выложить его на блюдо. Зеленый салат, помидоры, кусочки лимона можно использовать для украшения заливного.

Заливной язык с горошком

Состав: *свиные языки – 4 шт., яйца – 2 шт., луковицы – 2 шт., чеснок – 3 дольки, перец горошком, лавровый лист, желатин – 2 ст. ложки, немного зеленого горошка и зелени для украшения, соль.*

Замочить языки в холодной воде на 1,5–2 часа. Затем промыть и опустить в кипящую воду. Соли надо положить много, на вкус это должен быть достаточно крепкий соляной раствор. Сразу же положить очищенные луковицы, неплохо добавить и

стебли зелени или кусочки корня петрушки, пастернака или сельдерея. Перец и лавровый лист положить минут за 30–40 до окончания варки. В зависимости от размера и состояния свиные языки варить от 1,5 до 2–3 часов на маленьком огне под крышкой. Проверка: воткнуть вилку, в готовые языки она входит, как в масло. Опустить отваренные языки в ледяную воду, и через несколько минут, когда они немного остыли, очистить. Завернуть в пленку или фольгу, чтобы не заветривались. Сварить яйца, измельчить чеснок и промыть зелень. Примерно за час залить желатин для набухания холодной водой. Бульон процедить. В закипевший бульон влить желатин, он почти сразу закипает – снять бульон с огня. Языки нарезать красивыми ломтиками, уложить в форму или несколько форм – или в глубокое блюдо, в котором потом и подать его. Посыпать ломтики чесноком и залить бульоном. Украсить кусочками вареных яиц, консервированным зеленым горошком, зеленью. Убрать в холодное место для полного застывания. Заливной язык хорош еще и тем, что его не спеша можно приготовить за день до праздника. Подавать заливной язык с хреном, горчицей, аджикой.

Ассорти заливное: мясо и язык

Состав: *окорок нежирный – 50 г, язык отварной – 50 г, курица отварная – 50 г, мясо жареное или отварное – 30 г, бульон мясной – 1/2 стакан, желатин – 1 ст. ложка, перец сладкий красный, морковь отварная – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., зелень петрушки или укропа – 4 веточки.*

Желатин замочить в шестикратном количестве холодной кипяченой воды. Приготовить мясное желе. Язык, мякоть птицы, окорок и мясо нарезать тонкими ломтиками. В формы налить мясное желе слоем 5 мм и охладить. На слой желе разложить мясные продукты. Оформить фигурно нарезанными ломтиками моркови, огурца, перца, зеленью. Вновь залить тонким слоем желе и охладить. Залить оставшимся желе так, чтобы слой его был не менее 5 мм, охладить. При подаче нарезать порционными кусками. Гарнировать маринованными огурцами, консервированными или свежими овощами.

Заливные с ветчиной

Заливное в ветчинных рулетиках

Состав: *желатин – 50 г, бульон – 1 л, вареные яйца – 2 шт., консервированный горошек – 200 г, морковь вареная – 1 шт., куриное филе отварное – 100 г, ветчина – 200 г, зелень.*

Отварную курицу разобрать на волокна или мелко нарезать, измельчить яйца, морковь, зелень, обсушить горошек. Все подготовленные продукты смешать, поперчить и посолить. В небольшом количестве теплой воды растворить желатин, на 10–15 мин оставить, затем влить к нему кипящий бульон, перемешать, посолив. На пластинки тонко нарезанной ветчины выложить приготовленную начинку, свернуть рулетики. Плотно сложить рулеты в любую подходящую для заливки посуду. Залить рулеты бульоном с желатином, убрать до застывания в холод. Застывшие рулеты достать из посуды и освободить от наружного слоя желатина, выложить на блюдо и подать.

Заливное «Башенки»

Состав: *куриный бульон – 500 мл, ветчина – 150 г, говяжий язык отварной – 300 г, отварная курица – 100 г, клюква, желатин, чеснок, зелень.*

В процеженный бульон добавить желатин, исходя из рекомендаций на упаковке. Нарезать тонкой соломкой курицу, ветчину и язык, перемешать с пропущенным через пресс чесноком. Взять стаканы (можно пластиковые, подходящие для горячих напитков), на дно выложить зелень и клюкву, залить небольшим количеством желатинового бульона, убрать до застывания в холод. Когда застынет, выложить сверху мясное ассорти и влить бульон на всю высоту стаканов.

Чтобы легко достать заливное из стаканов, на нескольку секунд погрузите стаканы в горячую воду так, чтобы вовнутрь них она не попала – заливное легко опрокинется на блюдо.

Цветное заливное

Состав: *крепкий мясной бульон – 250 мл, ветчина – 50–70 г, майонез – 100 мл, корнишоны или маленькие соленые огурчики – 7–8 шт., вареные яйца – 2 шт., желатин – 10 г, кетчуп – 1 ст. ложка, несколько веточек петрушки, соль и перец по вкусу.*

Бульон у нас должен быть прозрачным и крепким. Желатин замочить в 60–65 мл холодной кипяченой (или просто чистой) воды на 40 минут – до полного разбухания. Затем вылить его в теплый бульон, довести до кипения, перелить в миску с широким дном, чтобы быстрее остыл и превратился в желе. Это желе взбить миксером вместе с майонезом.

Половину отлить и смешать с кетчупом, оставшуюся половину перемешать с мелко рубленной петрушкой. Посолить ту и другую смесь по вкусу и можно поперчить. Форму, приготовленную для заливного, слегка смазать растительным маслом и залить желе с майонезом и зеленью. Поставить в холодильник, пока почти не застынет. Нарезать небольшими кубиками ветчину, ломтиками – яйца и кружочками – огурцы. Половинку яйца и пару огурчиков оставить для украшения. Разложить на застывшем первом слое заливного ветчину, яйца и огурчики, залить красной смесью и снова поставить в холодильник до полного застывания. Аккуратно выложить заливное из формы на плоскую тарелку, украсить ломтиками яйца и огурцов. Такое заливное можно делать не только с ветчиной, но и с кусочками мяса, буженины, курицы. Добавлять можно не только огурцы, но и каперсы или кусочки пряного зеленого салата.

Заливное из ветчины и овощей

Состав: *вареные моркови – 2 шт., бульон – 1 л, желатин – 20 г, соленые огурцы – 3 шт., копченая ветчина – 200 г, яйца вкрутую – 2 шт., консервированный горошек – 5 ст. ложек, чеснок – 3 зубчика.*

В бульоне растворить желатин. Довести до кипения, но не кипятить. Нарезать кубиками ветчину, яйца, морковку и огурцы. Смешать вместе ветчину, соленые огурцы и яйца, добавить горох и выдавленный чеснок. Залить все бульоном с желатином и поставить в холодильник на 2–3 часа.

Заливной мусс из ветчины

Состав: *ветчина – 300 г, яйцо – 2 шт., желатин – 1 ст. ложка, вино столовое – 1 ст. ложка, бульон – 2 стакана, сливки – 1/2 стакана, горчица – 1 ч. ложка, перец и соль – по вкусу.*

Оба сваренных вкрутую яйца и ветчину дважды пропустить через мясорубку, добавить вино, перец, соль и горчицу; все хорошо перемешать. Из бульона и желатина (1 ч. ложка желатина на 1/2 стакана бульона) приготовить желе, добавить в него взбитые сливки, охладить, налив в маленькие формочки так, чтобы желе покрывало только их стенки. Для этого формочки надо заранее хорошо остудить, можно даже поставить их в тазик со снегом. Затем в каждую формочку медленно и понемногу вливать желе, поворачивая таким образом, чтобы оно застывало на стенках тонким слоем. После этого наполнить формочки приготовленной смесью из ветчины и яиц, но не до верха, и залить ее оставшимся желе. Поместить в холодильник на несколько часов для застывания. Чтобы легко извлечь мусс из формочки, надо на несколько секунд опустить ее в горячую воду,

после чего сразу же опрокинуть на тарелку. В центр круглой тарелки поставить салатник с майонезом, а вокруг уложить мусс.

Простые рыбные заливные

Рыба заливная

Состав: *белуга – 280 г, осетрина – 250 г, севрюга – 265 г, свежая кета – 220 г, лосось – 215 г, форель – 215 г, сиг – 235 г, судак – 255 г, сазан – 250 г, сом – 270 г, карп – 250 г, щука – 250 г, лимон, зелень, морковь, готовое желе – 150 г, соус хрен – 50 г;* ***для желе:*** *рыбные отходы – 2 кг, желатин – 40 г, морковь – 25 г, лук – 25 г, петрушка – 15 г, сельдерей – 15 г, 9 %-й уксус – 15 г, яйцо (белок), лавровый лист, душистый перец, гвоздика, корица, соль.*

Чистое филе рыбы без костей отварить и нарезать на порции. Подготовленную рыбу уложить на противень, сверху ее украсить зеленью, лимо ном, вареной морковью, закрепить частью охлажденного желе и дать остыть. Когда рыба застыла, а украшения закрепились, рыбу залить оставшимся желе. Полностью застывшую рыбу вырезать вместе с желе и подать на блюде с овощным гарниром или без. Рыбу можно залить в форме или в самом блюде. Отдельно подать соус хрен.

Приготовление рыбного желе. После обработки рыбы кожу, кости и чешую тщательно про мыть, залить холодной водой, довести до кипения, добавить морковь, лук, коренья петрушки, другие приправы и варить 1,5–2 часа. Готовый бульон процедить. Далее ввести желатин (предварительно замоченный в воде), размешать до полного растворения, добавив соль, перец и лавровый лист.

Для осветления бульона приготовить оттяжку: яичные белки перемешать с холодным бульоном в пропорции 1:5, влить в горячий, но не кипящий бульон и довести до кипения. Затем кастрюлю с бульоном убрать с огня, дать отстояться 20–25 минут и процедить бульон через льняную ткань.

Фаршированная рыба по-еврейски

Состав: *филе рыбы – 700 г, лук репчатый (вместе с луковой шелухой) – 1–2 шт., булка (белая) – 150 г, яйцо – 1–2 шт., масло растительное (2 ст. ложки в фарш, 2 ст. ложки в бульон) – 4 ст. ложки, морковь – 1 шт., свекла (небольшая) – 1 шт., сахар (0,5 ст. ложки в фарш, 0,5 ст. ложки в бульон) – 1 ст. ложка, лавровый лист – 2–3 шт., перец черный, соль.*

Рыбу разрезать на порционные кусочки (предварительно тщательно почистить, но не потрошить). Потроха удалить, когда рыба нарезается. Каждый кусочек получается цельным, т. е. разреза по брюшку не делать. Из каждого кусочка нужно вырезать филе, оставив только шкурку. Можно проще: взять готовое филе толстолобика со шкурой, выбрать косточки, филе отделить от

шкурки, которую нарезать на небольшие «ленты». Филе перемолоть дважды через мясорубку с одной большой луковицей, булочкой, вымоченной в воде. Добавить черный перец (по вкусу), соль и сахар. Это блюдо довольно острое: нужно хорошо поперчить. В фарш также положить 2 ст. ложки растительного масла и влить постепенно, все время хорошо вымешивая, четверть стакана воды. Сделать из фарша тефтельки. Каждую тефтельку положить на ленту из шкуры и обвернуть в нее. Дно посуды с антипригарным покрытием выложить луком, нарезанным кольцами, луковой шелухой, кружками морковь и свеклу. Тефтели положить сверху. Залить холодной водой по стенке кастрюли (чтоб не размыть фарш) так, чтоб была чуть выше рыбы. Через час воду (1 стакан) нужно добавить. Поставить на средний огонь, пусть закипит, а затем огонь уменьшить и варить часа 2–2,5 на небольшом огне (должна томиться). Посолить, поперчить, положить сахар. Это блюдо нужно, что называется, доводить до вкуса. За 10 минут до окончания варки положить лавровый лист. Остудить. Выложить на блюдо и залить процеженным бульоном. Поставить в холодильник. Бульон застывает и получается рыба в желе.

Рыбное заливное

Состав: *рыба (либо морской коктейль) – 450 г, вода (рыбный бульон) – 500 мл, желатин – 10 г, лимон – 1 шт., зелень укропа и петрушки.*

В холодной воде замочить желатин на указанное на упаковке время, когда он набухнет, отжать его. Приготовить, отварив рыбу, рыбный бульон (морской коктейль выложить в готовый рыбный бульон, довести до кипения, но не кипятить, откинуть морепродукты на дуршлаг). Процедить горячий бульон, добавить желатин, перемешать до его полного растворения и охладить бульон. Тонко нарезать лимон, выложить кусочки рыбы или морской коктейль в бокал или формочку, украсить все зеленью, аккуратно влить бульон, убрать в холод до застывания на несколько часов.

Заливное из рыбы с горошком

Состав: *свежая рыба – 1 кг, желатин – 40–50 г, вода – 1 л, сваренное вкрутую яйцо – 1 шт., коренья петрушки, сельдерея, пастернака и моркови – по 1 шт., зеленый горошек, лавровый лист, зелень петрушки, черный молотый перец и соль – по вкусу.*

Рыбу (судака, карпа, щуку) очистить, выпотрошить и хорошо промыть, отрезать головы и хвосты, нарезать кусками и вынуть кости. Головы и хвосты положить в кастрюлю с холодной водой, вскипятить, снять пену. После этого добавить коренья, перец, лавровый лист, посолить бульон и варить его еще 15–20 минут,

снимая пену. Далее головы и хвосты извлечь из кастрюли и положить в нее куски рыбы, которые варить на слабом огне до готовности. Затем шумовкой осторожно вынуть их из бульона и уложить на блюдо или поместить в специальные формочки. Бульон для соуса и заливных блюд почти не солят. Приготовить марлю из 2–3 слоев и через нее процедить бульон. Дать желатину набухнуть в теплой воде, потом опустить его в процеженный бульон и довести до кипения, но не кипятить. Залить им рыбные куски. Блюдо традиционно украсить нарезанной в виде звездочек вареной морковью, кружками яйца, зеленым горошком и зеленью петрушки и поместить в холодильник для застывания. Также для украшения можно использовать и ломтики лимона, однако делать это следует после застывания желе, иначе оно приобретет горький вкус. К заливному из рыбы подать майонез или хрен.

Заливное из цельной рыбы

Состав: *цельная рыба – 1/2 кг, луковица – 1 шт., морковь – 1 шт., желатин – 1 ст. ложка, лавровый лист – 3 шт., перец черный горошком – 1 ч. ложка; для гарнира: свекла вареная – 1 шт., зеленый горошек – 1 банка, соленый огурец – 3 шт., грибы маринованные – 1 банка, картофель вареный – 4 шт., яйца, сваренные вкрутую, майонез.*

Очистить и выпотрошить рыбу. Не отрезая голову и хвост, сделать на спине продольный надрез, чтобы при варке не лопнула кожа. Положить рыбу в продолговатую посуду, залить холодной водой, добавить лук, морковь и специи. Поставить на слабый огонь. Необходимо следить, чтобы вода не закипала, иначе рыба может перевариться и будет разваливаться. Готовую рыбу остудить в отваре, затем извлечь ее, а бульон выпарить так, чтобы осталось 4 стакана. Процедить через марлю и снова вскипятить, влить туда желатин, предварительно залитый водой, довести бульон до кипения, но не кипятить. Рыбное желе вылить в глубокое блюдо, поставить его на холод, чтобы желе окрепло. Далее на него положить рыбу (на бок), вокруг нее выложить четвертинки яиц, морковные звездочки, зеленый горошек. Все залить оставшимся желе. Снова остудить блюдо. Когда желе застынет, опрокинуть блюдо на другое, большего диаметра, накрыть на несколько минут горячим полотенцем, чтобы заливное легко отделилось от формы. Заливное окружить грибами и овощами, нарезанными мелкими кубиками, полить их майонезом.

Заливная рыба под майонезом

Состав: *рыба – 500 г, желатин – 30 г, сваренные вкрутую яйца – 2 шт., майонез – 120 г, зеленый горошек – 150 г, зелень петрушки, соль – по вкусу.*

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть и сварить. Бульон слить в отдельную кастрюльку. Мякоть отделить от костей, измельчить. В бульон ввести желатин, довести до кипения. Затем бульон охладить, положить майонез, добавить соль, зеленый горошек и тертые яйца. Рыбу разложить по формам, залить бульоном, посыпать рубленой зеленью петрушки, поставить в холодное место.

Заливная рыба с ланспиком

Состав: *вареная рыба – 300–400 г, рыбного желе (ланспик) – 500–600 мл, для украшения – вареная морковь, свежий огурец, зелень, лимон, хрен с уксусом.*

Готовую охлажденную рыбу освободить от кожи и хрящей, нарезать кусками любого размера и положить в форму или на плоскую посуду (можно на противень), оставляя между ними свободное место. Разместить на кусках рыбы фигурки из моркови, кружочки или маленькие веера из огурца, кусочки лимона и зеленые веточки. Осторожно полить желе, чтобы прикрепились украшения. Когда этот слой застынет, налить второй, толщиной не менее 1–1,5 см. Разрезая на порции, воспользоваться специальным ножом, чтобы края желе стали фигурными. Можно и простым ножом с острым кончиком сделать хотя бы зигзаги. Хрен с уксусом подать в отдельной посуде.

Заливная пряная рыба

Состав: *рыба – 500–700 г, кости рыбы (хребтовая часть, голова) – 1 кг, морковь – 2 шт., несколько веточек петрушки, лавровый лист – 2 шт., луковица – 1 шт., соль, несколько штук гвоздики, перец горошком, желатин – 20 г.*

В кастрюлю налить воды. Добавить петрушку, лук, морковку, лавровый лист, гвоздику и перец. Рыбные кости положить также в кастрюлю. Поставить на огонь и варить 30 минут. После того как бульон готов, процедить, добавить куски рыбы. Варить рыбу около 10 минут. Рыбу вынуть и нарезать. Уложить в форму. Украсить листиками петрушки, нарезанным яйцом, отварной морковкой, лимоном, маслинами или горошком. Желатин развести водой, дать набухнуть. Рыбного бульона должно получиться около 4 стаканов, если у вас меньше, то добавить воды, если больше, то уварить бульон. Выключить огонь. Слегка остудить. Добавить набухший желатин в бульон. Поставить кастрюлю на огонь. При постоянном помешивании довести до кипения, но не кипятить. Залить рыбу в формочках бульоном. Украсить яичными белками, клюквой, петрушкой, морковкой. Остудить, поставить в холодильник для застывания.

Заливная рыба с гарниром

Состав: *рыба – 1 кг, сваренные вкрутую яйца – 2 шт., мелкие*

маринованные огурчики – 10 шт., консервированные белые грибы – 1 банка, желатин – 1 ст. ложка, луковица, морковь, лавровый лист – по 1 шт., черный перец горошком, соль; ***для соуса шофруа:*** *мука – 50 г, масло сливочное – 50 г, рыбный бульон – 2 стакана, белое столовое вино – 1/2 стакана, желатин – 1 ст. ложка, соль.*

Рыбу очистить, выпотрошить, отделить филе от костей. Голову, плавники, кости, хвост и, если есть, икру и молоки сложить в кастрюлю, залить 4–5 стаканами холодной воды, добавить луковицу, морковь, лавровый лист, крупно истолченный черный перец, посолить по вкусу и поставить варить, закрыв крышкой, на небольшой огонь. Варить до тех пор, пока все кости не разварятся до мягкости. Процедить бульон через марлю, перелить его в чистую кастрюлю, дать закипеть, затем положить в него нарезанное ломтиками рыбное филе, довести до кипения и убавить огонь до минимума. Бульон не должен кипеть, иначе рыба разварится. Готовую рыбу осторожно вынуть шумовкой и остудить. Желатин, залитый 2 столовыми ложками холодного рыбного бульона, поставить на край плиты, чтобы он стал более жидким. Бульон снова процедить, дать ему закипеть и добавить в него желатин, размешать, не давая кипеть. Готовое желе остудить. Когда оно застынет до консистенции сырого яичного белка, взять форму для заливного и налить жидкость на дно слоем с палец толщиной, поставить форму в холодильник, чтобы желе затвердело. После этого положить форму на бок и залить все стенки желе, постепенно поворачивая форму, чтобы она вся была покрыта застывшим желе. Поставить ее в холодильник, чтобы желе хорошо окрепло. *Приготовить соус шофруа:* масло растереть с мукой на горячей сковороде, не давая подрумяниваться, посолить и разбавить рыбным бульоном, снять сковороду с плиты. Хорошо растертую смесь снова поставить на огонь и, непрерывно помешивая, дать вскипеть, затем разбавить вином, влить желатин, предварительно разведенный в воде, еще раз все прогреть, чтобы желатин хорошо растворился в соусе. Яйца и консервированные грибы нарезать крупными кусками, а огурцы – очень мелкими кубиками. Вынуть форму с застывшим желе, положить вареное рыбное филе, на него слоями поместить мелко нарубленные огурчики, затем куски яйца, снова огурчики и сверху грибы; все это залить соусом шофруа. Поставить в холодильник, чтобы заливное застыло. Перед подачей на стол обернуть форму горячим полотенцем и опрокинуть на круглое плоское блюдо. Вокруг заливного выложить венком крупно нарезанный зеленый салат.

Фрикадельки из вареной или жареной рыбы

Состав: *рыба – 500 г, бульон – 500 мл, лук – 2 шт., масло*

растительное – 50 г, сметана – 1 ст. ложка, томат-пюре, соль, перец.

Можно приготовить заливные фрикадельки из вареной или предварительно жареной рыбы. Мякоть отделить от костей, прокрутить через мясорубку или протереть через сито вместе с луком, поджаренным на масле, затем все это отправить на небольшой огонь слегка поджариться. По вкусу посолить и поперчить, добавить сметану или пюре из томатов, дать всей массе остыть и тщательно перемешать с растертым до белого цвета маслом. Из приготовленной массы сделать шарики величиной с орех, положить их в холодное место и дать застыть. После этого в салатники или в две глубокие посудные емкости налить (не толстым слоем) бульон. Когда бульон застынет, положить на него фрикадельки, затем опять залить новой порцией бульона и дать возможность ему застыть. Перед тем, как подать к столу, фрикадельки из этой посуды нужно опрокинуть в другую емкость.

Рыбное желе из отходов

Состав: *отходы от рыбы (кости, голова, кожа, хвост) – 1/2 кг, вода – 1 л, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1–2 шт., корень петрушки – 1 шт.*

Поместить рыбные отходы в кастрюлю с холодной водой, очистить луковицу и вместе с цельным корнем петрушки положить в воду. Варить 2–3 часа на слабом огне. Готовый бульон процедить через сито. Мелко натереть морковь, добавить ее в бульон. Вместе с морковью муть постепенно осядет на дно, в результате бульон станет прозрачным. После этого процедить его второй раз. Бульон применять при приготовлении заливного из рыбы как желирующее вещество.

Заливные блюда из благородной рыбы

Заливное из семги

Состав: *стейк семги – 250 г, обрезь семги – 100 г, лук небольшой – 1 шт., морковь небольшая – 1 шт., корень сельдерея – 30 г, лавровый лист – 2 шт., душистый перец – 3 шт., вода – 550 мл, желатин – 1 ст. ложка, соль, белый перец – 3 г, укроп, петрушка для украшения.*

Стейк семги разрезать по хребту, удалить хребтовую и реберные кости, острым ножом снять кожу. Хребтовую кость, кожу и обрезь семги залить 0,5 л воды, довести до кипения. Добавить лук, морковь и корень сельдерея. Варить на небольшом огне 15–20 минут. Затем бульон посолить, добавить лавровый лист, филе семги, довести до кипения и варить на слабом огне 10–12 минут. Филе семги осторожно вынуть из бульона и охладить. Желатин залить 50 мл охлажденной кипяченой воды, дать набухнуть. Из бульона убрать лук, сельдерей, лавровый лист, кости, кожу и обрезь. Вареную морковку оставить для украшения. Процедить бульон через 4 слоя марли. Добавить в набухший желатин 100 мл горячего бульона и размешать до его растворения, соединить с остальным бульоном. Охладить. В керамические или стеклянные формочки налить по 1–2 ст. ложки бульона, поставить в морозилку на несколько минут для застывания. Затем выложить в формочки звездочки из морковки, веточки укропа. Снова залить небольшим количеством бульона и охладить до желирования в морозилке. Затем выложить кусочки семги и залить оставшимся бульоном. Поставить в холодильник до полного застывания. Украсить зеленью и дольками лимона.

Семга заливная с вином

Состав: *филе семги с кожей – 700 г, голова, хвост, плавники (если имеются) – по 1 шт., лимон – 1 шт., вода – 2 л, желатин – 2 ст. ложки, белое вино – 0,5 стакана, перец горошком – 0,5 ч. ложки, соль, веточки укропа, веточки петрушки, морковка, репка, зелень для украшения.*

Сварить бульон: залить голову, хвост и плавники 2 л воды, довести до кипения, снять пену, посолить, бросить перец горошком и лавровый лист. Варить 30 минут при медленном кипении. Процедить, отложить 3 стакана бульона для желе. Рыбу уложить на противень, слегка посолить и поперчить, вылить поверх вино, вокруг разложить веточки зелени. Снять на терке цедру с лимона и положить на зелень. Залить рыбу бульоном, чтобы в противне получилось около 2 см жидкости. Поставить на плиту на медленный огонь и варить 10 минут или до готовности

(когда рыба станет разделяться вилкой на отдельные кусочки – рыба уже готова), или можно закрыть фольгой и поставить в духовку на 30 минут при 170 ˚С. Пока рыба готовится, залить желатин холодной водой, дать набухнуть 5—10 минут, затем добавить в отложенный бульон (3 стакана) и прогреть на медленного огне, помешивая, пока желатин не растворится полностью. До кипения не доводить. Выжать сок из лимона, добавить в бульон. Поставить в холодильник. Готовую рыбу переложить на блюдо для заливного, аккуратно, с помощью двух лопаток. Сверху разложить кружочки из морковки, репки, брюквы. Можно вырезать цветочки. Когда бульон станет «желейным», консистенции холодного яичного белка, залить им рыбу и убрать все блюдо в холодильник.

Заливное из лосося

Состав: *филе лосося – 500 г, петрушка – 1 корень, морковь – 1 шт., луковица – 1 шт., несколько штук перца горошком, соль, лавровый лист, желатин – 1 ч. ложка, вареные яйца – 2 шт., чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки, 1/4 стакана зерен граната.*

Сварить овощной бульон (около 1,5 литра воды на 500 г рыбы). Для этого в кипящую воду положить луковицу, (очищенную, но не резанную), корень петрушки и одну морковку. Через 10 минут после того как овощи закипели добавить перец, соль, лавровый лист. Варить на медленном огне еще 20 минут. Желатин развести холодной водой и дать набухнуть. Пока варится бульон, филе рыбы целым куском поперчить, слегка посолить, поставить в духовку (180 ˚С) на 15–20 минут. Рыбу можно сварить в бульоне, но тогда она будет жесткой и безвкусной. Бульон процедить. Добавить в него желатин, хорошо размешать, довести до кипения и выключить. Нарезать мелко петрушку и вареные яйца кружочками. Мелко порубить чеснок. Рыбу аккуратно размять вилкой. Уложить в форму для заливного, посыпать рубленой петрушкой и чесноком.

Залить половиной бульона. Затем украсить яйцом и зернами граната. Долить остальной бульон. Поставить в холодильник на несколько часов.

Заливная осетрина

Состав: *осетрина – 1 кг, желатин – 25–30 г, морковь – 1 шт., огурец – 1 шт., каперсы, кусочки крабов или раков, головка лука – 1 шт., зелень петрушки.*

Осетрину сварить с добавлением моркови и лука и охладить. Из бульона, полученного при варке рыбы, приготовить 3–4 стакана прозрачного желе, добавив в него желатин. Готовое желе охладить. Сваренную рыбу нарезать тонкими кусочками, выложить на блюдо так, чтобы вокруг каждого куска оставалось

свободное место для желе. Куски рыбы украсить листиками зелени петрушки, ломтиками моркови, кружочками свежего огурца, кусочками крабов или раков, каперсами. После этого в 2–3 приема куски рыбы залить ровным слоем желе. Когда заливное остынет, каждый кусок рыбы вырезать ножом и красиво уложить на блюде. Отдельно подать хрен с уксусом или майонез.

Заливное из белой рыбы с морковью

Состав: *белая рыба – 1,5 кг, петрушка и укроп – по 2 веточки, морковь – 500 г; для приготовления желе: свекла – 1 шт., луковица – 1 шт., лук-порей – 1 шт., лавровый лист – 1 шт., перец горошком – 4 шт., корень петрушки – 1 шт., белки – 2 шт., лед – 5–6 кубиков, желатин – 45 г, соль.*

Рыбу очистить, отделить голову, хвост и рыбьи плавники. Тщательно вымыть тушки изнутри и снаружи. Сделать два надреза вдоль хребта рыбы и отделить от нее филе, удалив все косточки. Разрезать филе на продольные полоски, примерно 1,5 см шириной, и кожей вниз положить на разделочную доску, накрыть и поставить в холодильник. Морковь следует очистить, нарезать ее продольными брусочками. Отварить в кипящей подсоленной воде около 10 минут. Лук, лук-порей и корень петрушки очистить и крупно нарезать.

Положить отрезанные рыбьи головы, хвосты, хребты и плавники в кастрюлю, добавить 2 л воды, довести все до кипения и снять пену. Добавить заранее подготовленные овощи, соль и перец по вкусу. Варить следует около получаса на медленном огне, не накрывая крышкой. За 10 минут до окончания варки добавить лавровый лист. Процедить бульон в чистую кастрюльку через мелкое сито или марлю и снова поставить на огонь. Положить в бульон рыбное филе и варить его около 5 минут, периодически снимая пену. После этого рыбу переложить на блюдо и дать ей остыть. Свеклу очистить, потереть на мелкой терке, высыпать ее в бульон и довести снова все до кипения. Варить еще 10 минут. Процедить бульон. Взбить белки со льдом, влить их в бульон, все перемешать и довести опять до кипения. После этого снять кастрюльку с огня и отставить ее на 10 минут, после чего снять пену и процедить бульон через марлю или мелкое сито. Добавить желатин в теплый бульон и размешать до полного растворения. Застелить пищевой пленкой высокую форму. Чередуя, выложить рыбу и морковь. Затем аккуратно влить бульон с желатином, дать остыть и переставить все в холодильник на ночь.

Заливное из белой рыбы в свекольном желе

Состав: *белая рыба с плотным мясом – 1,5 кг, петрушка и укроп – по 2 веточки, морковь – 500 г;* ***для желе:*** *свекла – 1 шт.,*

средняя луковица, белая часть лука-порея, корень петрушки, лавровый лист, душистый перец – 4 горошины, соль, белки – 2 шт., лед – 5–6 кубиков, желатин – 45 г.

Рыбу очистить, отделить голову, плавники и хвост. Тщательно вымыть тушки внутри и снаружи. Сделать два продольных надреза вдоль хребта и отделить филе, удалив все крупные и мелкие косточки. Разрезать филе на продольные полоски шириной 1,5 см, положить кожей вниз на разделочную доску, накрыть и поставить в холодильник. Морковь очистить, нарезать продольными брусочками. Отварить в кипящей подсоленной воде, 10 минут. Лук, корень петрушки и лук-порей очистить и крупно нарезать. Положить рыбьи головы, хвосты, плавники и хребты в кастрюлю с 2 л воды, довести до кипения, снять пену. Добавить подготовленные овощи, соль и перец. Варить на медленном огне без крышки 30 минут. За 10 минут до окончания добавить лавровый лист. Процедить бульон в чистую кастрюлю через мелкое сито и вернуть на огонь. Положить в бульон филе рыбы и варить, снимая пену, 6 минут. Переложить рыбу на блюдо и дать остыть. Свеклу очистить, натереть на мелкой терке, высыпать в бульон, довести до кипения и варить 10 минут. Процедить. Взбить белки со льдом, влить в бульон, перемешать и довести до кипения. Снять с огня и отставить на 10 минут. Затем снять пену и еще раз процедить бульон через несколько слоев марли. Добавить желатин в теплый бульон и мешать, пока он полностью не растворится. Застелить высокую форму пищевой пленкой. Чередуя, выложить полоски рыбы и моркови. Аккуратно влить свекольный бульон с желатином, дать остыть до комнатной температуры, затем переставить в холодильник, как минимум, на 3 часа.

Заливное из сибаса с красной икрой

Состав: *сибас весом примерно 800 г, лососевая икра – 150 г, средняя луковица – 1 шт., белая часть лука-порея – 1 шт., перепелиные яйца – 10 шт., зубчик чеснока – 1 шт., лавровый лист – 1 шт., веточки укропа – 2 шт., соль, белый перец, желатин в порошке – 45 г, белки для оттяжки – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., горошины душистого перца – 4 шт., кубики льда – 5–6 шт., лимон – 1 шт.*

Сибаса очистить, выпотрошить, отделить голову, плавники и хвост. Рыбу вымыть. Сделать вдоль хребта два продольных надреза и отделить филе, удалив все косточки. Разрезать каждое на полоски шириной 1,5 см, положить кожей вниз на разделочную доску, накрыть и поставить в холодильник. Положить рыбью голову, хвост, плавники и кости в кастрюлю с 2 л воды, довести до кипения, снять пену. Лук, чеснок, корень

петрушки очистить и нарезать крупными кусками. Лук-порей вымыть, нарезать кольцами. Добавить в бульон овощи, соль и горошины перца. Варить на медленном огне без крышки 30 минут. За 10 минут до окончания добавить лавровый лист. Процедить бульон в чистую кастрюлю через мелкое сито и вернуть на огонь. Положить в бульон филе судака и варить, снимая пену, 6 минут. Шумовкой переложить рыбу на блюдо, дать остыть. Взбить белки со льдом, влить в бульон, перемешать и довести до кипения. Снять с огня и оставить на 10 минут. Затем снять шумовкой пену и еще раз процедить через несколько слоев марли. На 4 части и нарезать тонкими ломтиками. Укроп вымыть и разобрать на маленькие веточки. Добавить желатин в теплый бульон и мешать, пока он полностью не растворится. В 10 порционных формочек разложить икру. Сверху поместить кусочки рыбы, разрезанные на половинки яйца, дольки лимона и веточки укропа. Аккуратно влить бульон с желатином, дать остыть до комнатной температуры и переставить в холодильник, как минимум, на 3 часа. Перед подачей перевернуть формочки на доску, накрыть теплым полотенцем, после чего аккуратно их снять. Разложить заливное по тарелкам.

Заливное с рыбой и морепродуктами

Состав: *филе тилапии (морского окуня, судака) – 400 г, очищенные креветки – 150 г, осьминоги – 150 г, оливки – 100 г, красной икры – 1–2 ст. ложки, свежий огурец – 1 шт., лимон – 1 шт., соевый соус – 3 ст. ложки, желатин – 50 г, соль и белый молотый перец.*

Желатин заранее залить стаканом воды, он должен набухать 30–40 минут. Поставить на огонь кастрюлю с 3–4 стаканами воды. Когда закипит, немного посолить и опустить филе рыбы. Варить после закипания на малом огне 4–5 минут, добавить осьминогов, прогреть еще 5 минут и откинуть на дуршлаг. Бульон процедить, приправить на свой вкус перцем. Залить набухший желатин, поставить на огонь, довести до кипения, снять и снова процедить через 2–3 слоя марли или матерчатую салфетку. Очищенным креветкам дать разморозиться, положить в дуршлаг и облить кипятком. Вымытый огурец и ошпаренный кипятком лимон нарезать тонкими кружочками. Рыбное филе порезать на кусочки. На дно приготовленных для заливного формочек налить по 2–3 ст. ложки бульона, поставить в холодильник до застывания, примерно на 10–15 минут. На застывший слой положить оливки, осьминогов, креветки, кружочки лимона и огурца, залить бульоном так, чтобы он слегка прикрыл содержимое формочки. Снова убрать в холодильник на 30–40 минут. Следующим этапом выложить на желе кусочки рыбы и красную икру, залить слой

бульоном – и опять до застывания поставить в холодильник. Осталось 1–1,5 стакана бульона. В него влить соевый соус, хорошо перемешать и вылить последним слоем на застывшее в очередной раз заливное. До полного остывания поместить формочки с заливным в холодильник еще на 3–4 часа.

Заливной сазан

Состав: *сазан – 700–800 г, морковь – 30 г, лук репчатый – 20 г, масло сливочное – 10 г, грибы и молоко – по 40 г, яйцо – 1 шт., хлеб пшеничный – 50 г, крупа манная – 10 г, лист лавровый – 1 шт., желатин – 3 г, бульон – 100 г, перец черный молотый – 2 г, соль;* ***для соуса:*** *свекла – 75 г, корень хрена – 10 г, майонез – 40 г, сахар-песок – 10 г, соль.*

Почистить рыбу и тщательно вымыть. Вокруг головы и хребтовой части надрезать кожу. Брюшко не разрезать. Отделить голову и удалить внутренности, далее нарезать рыбу кусочками по 2–3 см, стараясь, чтобы они были одинаковыми, промыть их. Из головы и костей сварить бульон с добавлением моркови и лаврового листа. Готовый бульон процедить и добавить в него разведенный в воде желатин. Хорошо промыть грибы, лук нарезать кольцами. Затем обжарить их, посолить, добавить перец и тушить в масле. Измельчить с помощью мясорубки мякоть хвостовой части сазана, замоченный в молоке хлеб, тушеные грибы и лук. Яичный белок влить в бульон, взбить жидкость и соединить с измельченной массой. Далее засыпать манную крупу, посолить и поперчить фарш, тщательно его растереть. Куски рыбы аккуратно заполнить готовым фаршем. Фаршированные куски рыбы положить на решетку и погрузить в теплый бульон. Варить 20–30 минут на медленном огне. Далее отвар остудить, рыбу вынуть, разложить на блюде. Каждый кусочек фаршированного сазана залить застывающим желе. Для хранения части луковицы нужно смазать место среза маслом или жиром. Затем приготовить соус. Вареную и натертую на терке свеклу смешать с очищенным и также натертым хреном, добавить сахар, майонез, посолить. Соус хорошо перемешать и положить по краям блюда, окружив им застывшую рыбу.

Заливной сазан фаршированный

Состав: *сазан – 2 кг, морковь – 1 шт., черный перец горошком – 10 шт., лавровый лист – 2 шт., луковица – 1 шт., масло сливочное – 1 чайная ложка, шампиньоны – 200 г, молоко – 1 стакан, яйцо сырое – 2 шт., вареное яйцо – 1 шт., городская булка – 1/4 часть, манная крупа – 1 ст. ложка, желатин – 1 ст. ложка, бульон – 1/2 л, черный молотый перец и соль – по вкусу;* ***для соуса:*** *небольшая вареная свекла – 1 шт., корень хрена – 50 г, майонез – 1 банка, сахар – 2 ст. ложки, соль – по вкусу.*

Очищенного от чешуи сазана хорошо промыть, надрезать кожу вокруг головы и вдоль хребта и, не разрезая брюшка, удалить голову и внутренности.

Нарезать рыбу поперечными кусками толщиной в 4–5 см, промыть еще раз и отложить куски для фарширования. Из моркови, перца горошком, лаврового листа, рыбьей головы и костей сварить бульон. Готовый бульон процедить и добавить в него разведенный в воде желатин. Шампиньоны очистить от кожицы, нарезать очень тонкими кусочками. Лук нарезать кольцами. Разогреть масло на сковороде, положить в него шампиньоны и лук, посолить, поперчить и тушить, закрыв крышкой. Вымоченную в молоке и отжатую булку, вареную мякоть, снятую с головы рыбы, сырую рыбную мякоть хвостовой части и тушеные с луком шампиньоны пропустить через мясорубку. Яйца смешать с 3 столовыми ложками бульона, хорошо взбить и перемешать с пропущенной через мясорубку массой. Добавить манную крупу, посолить, поперчить, хорошо растереть. Полученным фаршем наполнить куски подготовленной рыбы, обровнять мокрыми руками, положить на решетку и опустить в теплый бульон. Варить на слабом огне 1 час. Готовую рыбу остудить в отваре, вынуть и разложить на блюде. Каждый кусочек полить застывающим желе, сверху выложить кружочки вареного яйца. Поставить на холод, а затем оставшимся желе полить сверху в 2 приема. Подавать с острым соусом. Для его приготовления очищенный и натертый хрен смешать с натертой вареной свеклой, сахаром, солью и майонезом. Соус разложить вокруг застывшей рыбы.

Заливной судак

Состав: *судак – 1 кг, желатин – 15 г, морковь – 100 г, корень петрушки – 50 г, корень хрена – 50 г, огурец – 100 г, лавровый лист, зелень, соль.*

Очистить рыбу от чешуи, выпотрошить, отделить голову и удалить кости. Некрупно нарезать филе рыбы. Подсолить в кастрюле воду и 10–15 минут варить в ней голову и кости судака вместе с лавровым листом, корнями петрушки, хрена и морковью. После этого положить в бульон филе рыбы. Основа для заливного готова. Затем с помощью шумовки извлечь готовую рыбу из кастрюли и разложить на блюде отдельные куски так, чтобы вместе они приняли форму рыбы. Части не должны лежать вплотную, между ними нужно оставить немного места. Аккуратно нарезанные ломтики огурца, моркови и зелень красиво разложить по краям блюда. Затем замочить желатин в 100 г воды на 20 минут, добавить 21/2 стакана бульона, полученного при варке рыбы. Смесь довести до кипения, затем процедить полученное

желе. Залить им куски судака на блюде и держать на холоде, пока желе полностью не застынет.

Заливной судак с уксусом

Состав: *рыба – 1,5 кг, луковица – 1 шт., морковь – 1 шт., лавровый лист, перец горошком, столовый уксус – 1/2 стакана, желатин – 3 ч. ложки, сахар – 1 ч. ложка, соль.*

Рыбу промыть, почистить, удалить кости, нарезать. Голову, хвост и кости залить холодной водой, довести до кипения, добавить нарезанную морковь, репчатый лук целиком, перец, соль. Варить бульон около 1 часа. Затем отвар процедить, опять довести до кипения и положить в него куски рыбы. Варить до готовности рыбы 15–20 минут. Готовую рыбу вынуть уложить в форму для заливного. Желатин замочить на несколько минут небольшим количеством воды. Затем добавить в бульон, нагреть до полного растворения желатина. Влить уксус и добавить сахар. Полученным отваром залить рыбу. Поставить в холод застывать.

Заливной судак с лимоном

Состав: *судак – 1,2–1,5 кг, корень петрушки – 1 шт., морковь – 2 шт., черный перец горошком – 6–8 шт., лавровый лист – 3 шт., репчатый лук – 1–2 шт., зелень петрушки, лимон – 1 шт., соль.*

Судака вымыть, очистить от чешуи и выпотрошить. Далее отрезать голову и хвост с небольшим количеством мяса, вырезать жабры. Положить чешую в марлю, завязать нетугим узлом. Вымыть в холодной воде судака, нарезать порционными кусками. Голову судака, хвост и чешую (в марле) поместить в эмалированную кастрюлю, добавить холодной воды, вскипятить. Когда бульон закипит, снять пену, добавить соль и куски рыбы. Спустя 15–20 минут сварившиеся куски судака достать из кастрюли шумовкой. Уложить их в форму для заливного блюда, оставляя между ними небольшие промежутки. Закрыть и поместить на холод. Оставшиеся в кастрюле ингредиенты варить далее на слабом огне еще 2–2,5 часа. Перед окончанием варки (за 15–20 минут) добавить в бульон морковь, лук и корень петрушки, а за 7–8 минут – специи. Когда бульон будет готов, процедить его через сито. Затем очистить лимон от кожуры и белой пленки, нарезать тонкими ломтиками. Нарезать кружочками вареную морковь. Если имеется фигурный нож, то морковь лучше резать им. Хорошо промыть зелень петрушки, срезать жесткие стебли, оставив только листья. Ломтики лимона, моркови и листики петрушки использовать для украшения рыбы. Остуженным бульоном залить судака. Не рекомендуется делать это в один прием, лучше разделить процесс на несколько этапов. После каждой заливки следует дождаться, пока рыбный бульон в лотке примет консистенцию желе, и только тогда повторить действие. И

так несколько раз. Заливать следует аккуратно, чтобы не смещались украшения. Заливной судак считается готовым, когда застывшее желе покроет все куски рыбы. К этому блюду рекомендуется подать в отдельной посуде соус-хрен и/ или постный майонез.

Заливное из морского окуня по-флотски

Состав: *филе окуня – 250 г, вода – 0,5 л, репчатый лук – 1 шт., морковь – 0,5 шт., петрушка, сельдерей, маленький лавровый лист, черный перец горошком – 2 шт., вареное яйцо – 0,5 шт., зелень петрушки, ланспик, соль, соус хрен, горчица.*

Чистое филе морского окуня нарезать аккуратными кусочками и поставить на 20 минут в холодильник. Потом поместить рыбу в кастрюлю, добавить ломтики моркови, репчатый лук, лавровый лист, перец, соль. Залить водой и поставить на огонь. Варить в течение 20 минут. Сваренные и остывшие кусочки окуня уложить на блюдо, украсить кружочками вареного яйца, фигурками из моркови и зеленью петрушки и залить кусочки окуня ланспиком (см. Рыба под майонезом по-сибирски). На стол подать с соусом хрен и горчицей.

Треска заливная по-кронштадтски

Состав: *треска – 250 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 0,5 шт., петрушка (корень) – 0,25 шт., белый хлеб – 0,5 ломтика, молоко – 0,25 л, яйцо – 1 шт., сливочное и растительное масло – по 1 ст. ложке, лавровый лист – 1 шт., перец, соленые огурцы, соль, ланспик.*

Подготовить чистое филе трески без кожи и костей. Из овощей и рыбных отходов с добавлением лаврового листа, черного перца и соли сварить рыбный бульон.

Приготовить фарш: белый пшеничный хлеб вымочить в молоке и отжать. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками и обжарить. Филе трески, обжаренный лук, отжатый хлеб пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль, молотый перец, воду. Все это активно перемешать, чтобы получилась воздушная масса. На смоченную льняную салфетку, середину которой в виде полоски следует смазать маслом, положить фарш по форме цилиндра длиной 25–30 см. Аккуратно завернуть его в салфетку, перевязать шпагатом, поместить в посуду и залить горячим рыбным бульоном. Варить рулет на слабом огне в течение 30–40 минут. По окончании варки оставить его в бульоне, пока он не остынет полностью. Затем рулет вынуть из салфетки и нарезать ломтиками под углом. Каждый ломтик украсить вареными яйцами, солеными огурцами, морковью и зеленью. Залить ланспиком.

Заливное из трески

Состав: *треска – 1 кг, желатин – 20 г, лук – 1 головка, морковь – 1 шт., петрушка – 1 корень, лавровый лист, несколько горошин перца.*

Очистить и выпотрошить рыбу. Обрезать рыбу с костей. Филе нарезать небольшими кусками. Рыбьи кости с головой (удалить жабры) положить в кастрюлю. Добавить морковку, лук, петрушку, лавровый лист, перец и соль в воду. Варить 30 минут. Затем добавить куски рыбы. Варить 10–15 минут. Рыбу вынуть. Нарезать рыбу кусочками или совсем мелко, уложить на блюдо. Желатин залить холодной водой, дать набухнуть. Оставшийся бульон процедить. Добавить желатин, поставить на огонь и довести до кипения, но не кипятить. Залить бульоном рыбу. Если вы украсили рыбу петрушкой, морковкой, горошком, то заливать нужно в несколько этапов, чтобы слои застывали не повреждая украшения.

Фрикадельки из трески заливные

Состав: *рыба треска – 1 кг, булка – 2 ломтика, яйцо – 1 шт., молоко (для размачивания булки) – 1 стакан, масло – 1 ст. ложка, луковица – 2 головки, масло (для жаренья лука) – 5 г, перец (молотый), соль, желатин – 45 г, зелень петрушки – 1 пучок, желе, приготовленное для бульона – 3 стакана.*

Рыбу тщательно почистить, снять с нее кожу, убрать крупные и мелкие кости, мякоть прокрутить через мясорубку, добавив к мякоти обжаренный лук и булку, вымоченную в стакане молока. Добавить масло, яйцо, по вкусу поперчить и посолить, перемешать всю полученную массу и разделать ее на фрикадельки небольших размеров. Отварить фрикадельки в бульоне из отходов рыбы и пряностей, отставить охладить, выложить в салатник круглой формы и залить бульоном, приготовленным для желе. Перед тем как подать к столу, опрокинуть заливное из салатника на праздничное блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Заливные из птицы

Заливное из курицы

Состав: *курица – 1 кг, желатин (замоченный в 1/2 стакана холодной воды) – 1 ст. ложка, морковь – 1 шт., сваренное вкрутую яйцо – 1 шт., зеленый горошек, майонез, зелень петрушки, специи: корень петрушки – 1 шт., лавровый лист, молотый черный перец, соль.*

Вымыть и разделить курицу на достаточно крупные куски, залить их водой так, чтобы она полностью покрывала мясо. Затем поставить на огонь до закипания воды, обязательно снимая пену. Добавить соль и специи. Варить бульон на слабом огне в закрытой кастрюле. После того как курица будет готова, ее следует вынуть, отделить кости, а мясо положить в специальные формочки, которые перед этим ополаскиваются холодной водой. Мясо украсить аккуратно нарезанными кусочками яйца, зелеными листьями петрушки, кружочками вареной моркови и зеленым горошком. Бульон процедить, добавить заранее замоченный желатин, вновь поставить на огонь, довести до кипения, но не кипятить. Далее формочки с мясом заливаются бульоном и помещаются на холод до застывания. Чтобы сделать более сочным и нежным мясо старой птицы, нужно перед приготовлением положить тушку в воду с уксусом приблизительно на 1 час или натереть ее соком лимона и снаружи и изнутри. Готовое блюдо подать с майонезом.

Простое заливное из птицы

Состав: *куриная грудка – 1 шт., куриные окорочка – 2 шт., морковь – 2 шт., соль и перец по вкусу, лавровый лист, желатин – 30 г, яйца, сваренные вкрутую, – 2 шт., кукурузы и горошка – по 150 г, свежая петрушка.*

В кастрюле довести до кипения 1 л воды, добавить курицу и морковь. Приправить солью и перцем по вкусу, добавить лавровый лист. Бульон варить около часа на очень медленном огне под крышкой. Процедить бульон, добавить желатин и размешать до полного растворения. Мясо отделить от костей и нарезать кубиками. Очистить вареные яйца и разрезать их на кусочки, С кукурузы и гороха слить жидкость. Морковь вынуть из бульона и нарезать кубиками. В формочки выложить мясо, морковь, зеленый горошек, кукурузу и яйца. Посыпать мелко нарезанной петрушкой и залить бульоном. Поставить на несколько часов в холодильник.

Сыр из кур или дичи

Состав: *курица – 1 шт., сливочное масло – 200 г, твердый сыр*

– 150 г, мадера – 100 г, мускатный орех, соль, перец, ланспик – 700 г, фюме, вареные овощи.

С вареной или жареной курицы снять мякоть. Провернуть ее через мясорубку 2–3 раза. Соединить с тертым сыром и сливочным маслом. Тщательно перемешать, добавить мадеру, мускатный орех, фюме (концентрированный мясной бульон), еще раз хорошенько перемешать. Подготовленный таким образом сыр разлить в формы или в протвешки и дать ему застыть.

При подаче сыр выложить на блюдо и гарнировать ланспиком (см. Заливное из говядины или телятины), вареными овощами.

Заливное из гусиной печенки

Состав: *гусиная печенка – 1 шт., шпик – 50 г, растительное масло – 1 ст. ложка, молоко – 11/2 стакана, белое вино – 1/2 стакана;* ***для желе:*** *мясной бульон – 1/2 л, желатин – 15 г, перец черный горошком – 6 шт., лавровый лист – 1 шт., сок из 1/2 лимона.*

В готовый мясной бульон добавить специи, дать ему покипеть на слабом огне под крышкой, затем процедить, влить лимонный сок и желатин, растворенный заранее в 2 столовых ложках воды. Вскипятить, слегка охладить желе и налить его в формочки так, чтобы оно покрыло только их стенки. Делается это точно так же, как и во время приготовления заливного мусса из ветчины, рецепт которого помещен выше. Печенку очистить от пленки и залить молоком на 1–2 часа. Когда она приобретет белый оттенок, ее следует переложить в кастрюлю со шпиком и маслом, затем залить вином и тушить, пока печень не станет мягкой. Готовую печенку охладить, нарезать аккуратными кусочками и красиво уложить в формочки. Залить ее оставшимся желе до самого верха.

Утка в желе

Состав: *нежирная утка – 1 тушка, зелень салата и петрушки:* ***фарш:*** *телятина – 200 г, телячья печень – 100 г, свинина – 150 г, потроха птицы (печень, желудок, сердце), булка – 80 г, бульон – 100 мл, яйца – 2 шт., перец, соль, мускатный орех;* ***бульон:*** *кости птицы, лавровый лист, ароматические коренья (корень петрушки, лук, морковь) – 100 г, вода – 1,5 л, бутон гвоздики, соль;* ***желе:*** *бульон – 750 г, белок 1–2 яиц, 15 г 3 %-ного уксуса;* ***начинка:*** *соленые огурцы – 130 г, вареная колбаса – 200 г.*

Тушку утки хорошо очистить, опалить, выпотрошить, вымыть, высушить. Отрезать крылышки до первого сустава, затем осторожно надрезать мякоть у плечевого сустава и вынуть кости. Так же удалить кости из ножек. Тушку положить спинкой вверх, разрезать острым ножом спинку вдоль и, осторожно отделяя мясо от костей, удалить скелет. Тщательно срезать мясо с костей.

Полученный пласт мяса с оставшейся кожей разровнять, срезать с толстых кусков мясо и положить там, где его меньше. Полученный слой мяса натереть солью. *Приготовление бульона:* почистить овощи, залить их водой и отварить на небольшом огне, в конце варки добавить соль и специи. *Приготовление начинки:* замочить булку в небольшом количестве холодного бульона. Телятину, свинину, телячью печень пропустить через мясорубку 3 раза, затем потроха и отжатую булку. В полученный фарш добавить яйцо, перец, соль, мускатный орех. Все тщательно перемешать до получения пышной массы. Во время взбивания постепенно влить 3–4 ст. ложки бульона или кипяченой воды. Разложить на столе мясо птицы и покрыть его ровным слоем начинки, а по краям положить кусочки колбасы попеременно с полосками огурца одинаковой величины. Мясо скрутить в рулет и завернуть в салфетку, которую следует крепко зашнуровать. Полученный пакет положить в горячий процеженный бульон и варить около двух часов (старую и крупную птицу варить еще дольше). Готовый рулет остудить в бульоне, затем вынуть и прижать доской с грузом. Бульон выпарить до 3/4 объема. Дно блюда залить частью бульона, остудить. На полученное желе выложить рулет, нарезанный ломтиками толщиной 1 см, опять залить бульоном и остудить. Края заливного украсить листиками салата или петрушки.

Заливное из индейки

Состав: *мясо индейки – 1 кг, лук репчатый – 1 шт., лавровый лист – 2–3 шт., соль и перец по вкусу, желатин – 20–25 г, вода – 2,5–3 л, чеснок.*

Мясо залить водой. Как только закипит, дать минут 5 провариться и вылить воду. Залить заново, положить морковь и варить часа 3–3,5. Все зависит от индейки, когда мясо станет отходить от костей – готово. Можно положить луковицу в шелухе в один слой. Тогда бульон будет иметь коричневато-золотистый оттенок. Индейка, как правило, постная, но сверху нужно снимать жир. Процедить. Желатин заранее замочить и положить в бульон. В конце варки посолить, поперчить, положить лавровый лист. Затем мясо отделить от костей и шкурки, должно остаться чистое отварное филе. Разложить по тарелкам, добавить чеснок и поставить на холод.

Фаршированная курица заливная

Состав: *курица (средней величины) – 1 шт., телятина (или свинина) – 200 г, булка (без корки) – 1 кусок, молоко – 1 стакан, яйцо – 1 шт., перец, соль, морковь – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, бульон (приготовленный для желе) – 2 стакана.*

Выпотрошенную курицу обмыть под проточной водой,

отрубить шею, отрезать крылья (до первого сустава), а ножки – до колен и снять кожу, не повредив целостного вида птицы. Крылья и бедра с косточками оставить при коже. Мясо курицы, предназначенное для начинки, снять с костей, удалить все жилы, добавить небольшое количество телятины (или свинины) и прокрутить через мясорубку. Добавить булку без корки, заранее вымоченную в молоке, перемешать массу и еще раз прокрутить через мясорубку. Затем прокрученную мясную массу переложить в миску, тщательно перемешать (деревянной ложкой), и, продолжая перемешивать, добавить желток яйца, по вкусу посолить и поперчить, разбавить молоком и под конец добавить яичный белок (взбитый). Масса должна получиться как можно пышнее. Часть куриной кожи зашить, а через оставленное отверстие не очень туго начинить ее приготовленной массой. Затем кожу полностью зашить, фаршированную курицу завернуть в салфетку или в марлю, переложить в кастрюлю, залить негорячей водой, добавить туда морковь, петрушку, по вкусу поперчить и отправьте на полтора часа на плиту вариться на медленном огне. Сваренная курица должна остыть, затем надо ее достать из кастрюли, снять с нее салфетку, убрать все нитки, нарезать на куски небольших размеров (при этом постараться не повредить общий вид птицы). На праздничное блюдо переложить части курицы (спинка должна быть внизу) и залить приготовленным куриным бульоном. Оставшуюся часть бульона охладить отдельно и образовавшимся желе украсить сверху курицу.

Заливная курица с овощами

Состав: *курица весом 1,5 кг, свинина или телятина – 200 г, шпиг – 100 г, яйца – 2 шт., лук-порей или головка репчатого лука, немного чеснока, маринованный огурец – 1 шт., куриный бульон – 2 стакана, желатин – 1 ч. ложка; для украшения: зеленый салат, морковь, огурцы и помидоры, редис, веточки укропа или петрушки.*

Разрезать кожу на спинке курицы и аккуратно, чтобы не повредить, снять ее с тушки целиком, подрезав у окончания ножек основания и крыльев. Филе с грудки нарезать ломтиками и отложить в сторону. Кости удалить и варить из них бульон в небольшом количестве воды. Все остальное мясо вместе с телятиной и шпигом 3–4 раза прокрутить в мясорубке с частой решеткой. Добавить в фарш яйца, натертые лук и чеснок, соль, перец и немного бульона, хорошо вымесить. Разложить кожу и зафаршировать, перемежая фарш ломтиками грудки и кружочками маринованных огурцов, из которых предварительно удалены семена. Если есть – добавить еще кусочки отварного языка, ветчины и куриной печени. Зашить кожу, обмотать вокруг

тушки в 2–3 слоя марлю и закрепить. Заложить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и оставить вариться на слабом огне до готовности. Если не хочется тратить время на фарширование, то те же ингредиенты можем просто запечь в форме. Заранее замоченный в воде желатин на маленьком огне около 30 минут кипятить в процеженном бульоне и поставить остывать. Готовую курицу разрежем на аккуратные ломти, выложить на блюдо с бортиками, задекорировать листьями салата, веточками зелени, пластинками огурцов, моркови, помидоров, редиса. Залить остывшим и почти загустевшим желе, под слоем которого хорошо будут видны и курица, и зелень с овощами.

Заливное с курицей, яйцом и горошком

Состав: *куриные окорочка – 3 шт., морковь – 1 шт., черный перец горошком – 76 шт., лук – 1 шт., чеснок – 3 шт., лавровый лист, соль, горошек – 200 г, гвоздика – 2 бутона, яйца – 1 шт., желатин – 45 г.*

Курицу промыть хорошенько и положить в кастрюлю, залить водой и поставить на огонь. Дать закипеть, снять пенку, положить лавровый лист, черный перец, гвоздику, порезанные овощи. Мелко нарезать овощи не нужно, так как их нужно будет доставать. Когда бульон начнет кипеть, сбавить огонь и варить около часа. Затем достать сваренную курочку, дать остыть и разобрать, освобождая от костей. Мясо нарезать на небольшие кусочки. Бульон процедить, оставить 2 стакана, остальной вылить в кастрюлю, довести до кипения, всыпать весь желатин и, помешивая, дать раствориться. Снять кастрюлю с плиты и дать остыть до комнатной температуры. Затем взять формочку и налить в нее бульон с желатином, примерно, 5 мм. Убрать форму на 15 минут в холодильник, за это время бульон успеет немного застыть, но не до конца. Дальше на дно выложить кружок вареного яйца и немного зеленого горошка, которые залить несколькими ложками бульона и снова поставить на 15 минут в холодильник. Теперь выложить куриное мясо и снова залить бульоном. Поставить в холодильник на ночь.

Заливное из курицы

Состав: *курица – 1 кг, морковь – 1 шт., петрушка, сельдерей, соль, перец 3 горошины, лавровый лист, желатин – 20 г, яйца, сваренные вкрутую – 2 шт., маринованный огурец – 1 шт., горошек – 200 г.*

Курицу промыть, нарезать на небольшие куски, сложить в кастрюлю, залить водой, добавить овощи и приправы (соль, перец и лавровый лист). Варить полтора часа. Готовое мясо отделить от костей и нарезать небольшими кусочками. Яйца и огурцы нарезать маленькими кубиками. С горошка слить жидкость.

Смешать мясо с овощами и яйцом. Разложить в миски.

Растворить желатин в небольшом количестве воды. Размоченный желатин добавить в процеженный бульон, в котором варилась курица, довести до кипения, но не кипятить. Залить курицу бульоном, слегка остудить и поставить в холодильник на 4–5 часов.

Заливное из куриного филе

Состав: *куриное филе – 1 кг, куриное яйцо – 1 шт., вареная морковь – 1 шт., черный перец, соль, бульонный кубик, желатин – 25 г, зелень для украшения, масло растительное.*

Помытое куриное филе разрезать как книжку, то есть от края к середине, чуть не дорезая, чтоб можно было его разложить и увеличить таким образом в объеме. Отбить молотком стараясь максимально увеличить объем, но при этом не сделать дыр. Посолить, поперчить полученные отбивные. Взбить в кружке яйцо и смазать сверху. На край положить морковь, вырезанную в форме прямоугольного бруска. Завернуть рулет. Обмотать произвольно несколько раз нитками полученные рулеты и обжарить на подсолнечном масле до готовности. Делается это в глубокой сковородке с крышкой, на медленном огне. Рулеты во время жарки несколько раз нужно перевернуть. Жарить нужно не меньше десяти минут. Затем горячие рулеты для заливного блюда нужно поставить под пресс. Тогда они обретают приплюснутую форму. Держать под прессом 20 минут. В это время в поллитровой банке развести 25 г желатина и один бульонный кубик с 450 мл горячей воды. Вынуть рулеты из-под пресса, убрать нитки, нарезать наискось. Выложить в большое блюдо. Украсить оставшейся вареной морковью и зеленью петрушки. Залить бульоном с разведенным желатином. Поставить заливное блюдо в холодильник на час. Остатки рулетов можно использовать как мясную нарезку.

Заливное «Сердечки»

Состав: *куриное филе – 200 г, бульон куриный – 150 мл, желатин – 5 г, болгарский перец, лимон, огурец, яйцо – по 1 шт., зелень.*

Отварить куриное филе так, чтобы бульон получился вкусным и ароматным. В теплом бульоне растворить желатин и дать ему разбухнуть. Куриное филе нарезать или разобрать на волокна, из красного перца вырезать сердечки по размеру формочек-сердечек (это могут быть формы для кексов), вырезать маленькие сердечки из кожуры огурца. Бульон с желатином нагреть до его растворения, но не кипятить. В формочки сначала выложить маленькие сердечки из огурца, затем сердечки из перца. Треть бульона с желатином перемешать с майонезом.

Сначала в формочки налить бульон с майонезом, затем выложить курицу и залить прозрачным бульоном. Дать полностью застыть в холодильнике.

Заливное из курицы в мультиварке

Состав: *курица – 700 г, чеснок – 3 зубчика, черный перец —5 горошин, лавровый лист, желатин – 25 г, соль, лавровый лист.*

Курицу помыть, нарезать на кусочки. В кастрюльку мультиварки сложить куски курицы, добавить черный перец, лавровый лист, соль и чеснок. Включить в режим «Тушение» на 2 часа. Затем вынуть курицу, остудить, слить бульон, процедить, добавить в бульон желатин. Курицу разобрать на куски, удалить кости. Бульон подогреть, чтобы желатин растворился. Кусочки курицы выложить в форму, залить бульоном, поставить в холодильник для полного застывания.

Заливное из птицы с овощами

Состав: *филе птицы домашней вареной или жареной – 500 г, бульон – 5 стаканов, морковь – 3 шт., корень петрушки – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, капуста цветная – 5 соцветий, яйцо вареное – 2 шт., желатин – 3 ст. ложки, сок лимонный, перец черный, соль.*

Мякоть птицы нарезать мелкими кусками. Нарезанные кубиками морковь и петрушку отварить вместе с соцветиями цветной капусты, залив 1 стаканом бульона. Бульон сцедить, овощи заправить лимонным соком и перцем по вкусу. Замочить желатин в холодной кипяченой воде. Когда крупинки станут прозрачными, соединить с оставшимся теплым бульоном, долить до кипения и растворить желатин. Налить желе в форму и охладить. Когда желе застынет, на него поместить яйца, нарезанные кружками, в центре уложить мякоть курицы, а вокруг – овощи. Осторожно влить остальное желе и поместить в холодильник. Перед подачей форму на минуту опустить в горячую воду и выложить на блюдо. Гарнировать солеными огурцами, маринованными овощами, маслинами, ломтиками лимона.

Овощные, грибные и другие заливные

Заливное из овощей

Состав: *кольраби – 300 г, растительное масло – 2 ст. ложки, чеснок – 1 зубчик, кусочки консервированных томатов – 750 г, желатин – 3 ч. ложки, тофу (соевый сыр) с зеленью – 100 г, базилик – 1 пучок, сахарный песок, молотый черный перец, соль.*

Кольраби нашинковать очень тонкими ломтиками, посолить. Растительное масло разогреть и в нем на медленном огне в течение 5 минут тушить ломтики кольраби, накрыв сковороду крышкой. Дать остыть. Из томатов приготовить пюре. Чеснок очистить, пропустить его через пресс и смешать с томатным пюре. Приправить солью, перцем и сахарным песком. Перемешать 6 столовых ложек смеси с желатином. Оставшееся томатное пюре вскипятить. Добавить в него пюре с желатином, снова вскипятить и варить, помешивая, 2 минуты. Тофу нарезать тонкими ломтиками. Вымыть базилик, отделить листья от стеблей, отложить несколько штук для украшения, другие крупно нарезать. В прямоугольную форму объемом 1 л выложить 2 столовые ложки томатной массы, аккуратно разровнять. Сверху положить 1 слой ломтиков тофу, посыпать базиликом, далее покрыть слоем ломтиков кольраби, затем 2 столовыми ложками томатной массы. Несильно потрясти форму несколько раз и постучать ею о стол, чтобы в ней не осталось пузырьков воздуха. Охлаждать не менее 1 часа. После этого осторожно отделить заливное от формы, опрокинуть на блюдо, нарезать ломтиками. Оставшиеся листики базилика использовать для украшения.

Холодец картофельный

Состав*: картофель – 10 шт., лук – 2 шт., растительное масло – 4 ст. ложки, соль, перец, зелень, заправка.*

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, горячим протереть сквозь сито, добавить перец, поджаренный лук, хорошо перемешать. Подготовленную массу развести отваром, в котором варился картофель, до консистенции густой сметаны. Выложить в тарелки слоем 4–5 см, выровнять, сверху ложкой сделать рельефный рисунок и поставить в прохладное место на 2–3 часа.

Готовый холодец нарезать на порции и подать с чесночной или острой заправкой, кетчупом или томатным соусом, посыпать зеленью.

Заливное из мяса и овощей

Состав: *свиная спинка – 500 г, телячья ножка – 1 шт., вода – 2 л, соль, уксус, грибы, яйца, маринованные в уксусе овощи.*

Промытое мясо отварить, охладить и отделить от костей.

Бульон процедить, добавить соль и уксус. Налить немного светлого бульона в формы для заливного или в тарелки и дать ему застыть. Добавить гарнир из огурцов, моркови, цветной капусты, грибов, яиц. После того как бульон застынет, положить на него кусочки мяса и залить желе. Подавать на стол холодным, порезанным на порции.

Свекла в желе

Состав: *свекла – 2 шт., желатин – 1 ч. ложка, вода – 1 л.*

Свеклу очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Желатин замочить в небольшом количестве холодной воды на 1–2 часа, затем, добавив остальную воду, нагреть, помешивая, до полного растворения желатина. Свеклу уложить в кастрюлю, налить третью часть раствора желатина так, чтобы он покрывал ее полностью, довести до кипения, варить 2–3 ми нуты и настаивать 8—10 минут без нагревания с закрытой крышкой. Массу перемешать и равномерно за лить в подготовленную форму, ко торую поставить в холодное место и выдержать до тех пор, пока свекла не зажелируется. Подать свеклу, выложив ее из формы на блюдо. Таким же образом можно приготовить морковь и капусту, нарезав ее соломкой.

Яйца заливные

Состав: *ветчина – 130 г, яйца – 2 шт., корнишоны – 70 г, мясное желе – 240 г, зелень – 60 г, соус майонез – 50 г, хрен – 10 г.*

Сваренные вкрутую яйца разрезать пополам. Отдельно приготовить мясное желе, охладить его, но не дать полностью застыть. Ветчину нарезать мелкими кубиками, а корнишоны соломкой. На дно формы налить немного желе. Когда оно застынет, уложить зеленые листики салата или петрушки, половинки яиц желтками вниз, ветчину и корнишоны, залить оставшимся желе и поставить в холодильник. Перед подачей формочку опустить на несколько секунд в горячую воду, чтобы желе отошло от стенок. Выложить готовое заливное на тарелку, перевернув формочку.

Отдельно подать в соуснике майонез с тертым хреном.

Заливные яйца с зеленью

Состав: *яйцо – 1 шт., мясной салат – 100 г, масло сливочное – 10 г, пюре из шпината – 50 г, желе мясное – 100 г, салат зеленый – 10 г, перец сладкий стручковый – 5 г, зелень петрушки.*

Немного мясного желе залить в формочки для яиц так, чтобы оно, застыв, образовало на их стенках подобие «рубашки». Затем для украшения добавить листики зелени петрушки и кусочки перца. Далее в каждую формочку положить по одному сваренному вкрутую холодному яйцу, залить его желе и поставить остужаться. Перед подачей на стол яйца вынуть из

формочек и уложить на блюдо вместе с мясным салатом. С помощью кондитерского мешочка выложить на блюдо по краю масло, смешанное с пюре из шпината, придав ему вид листиков. Между ними поместить кусочки желе, придав им форму ромбов или треугольников. Мясной салат украсить нарезанными полосками листьями салата.

Заливные яйца с помидорами

Состав: *яйцо – 2 шт., помидоры – 100 г, зелень петрушки – 20 г, желе мясное – 100 г, заправка салатная (с майонезом) – 40 г.*

Немного мясного желе залить в формочки для яиц так, чтобы оно, застыв, образовало на их стенках подобие «рубашки» из светлого мясного желе на стенках конусообразной формочки. На ее дно поместить веточки зелени петрушки, далее положить в форму верхушки яиц, сваренных вкрутую и охлажденных, и залить их небольшим количеством желе. На желе, застывшее не полностью, уложить слой кружков помидоров толщиной в 1/2 см. Снова налить желе, далее уложить слой вареных яиц, также нарезанных кружками и той же толщины, и снова залить желе. Продолжать чередовать слои помидоров и яиц со слоями желе, пока форма не будет заполнена. Последний слой должен состоять из желе с зеленью. Заливное охладить, поместить на круглое блюдо. В качестве гарнира можно использовать различные овощи и зелень. Отдельно в соуснике подать салатную заправку, смешанную с майонезом в равных пропорциях.

Заливные яйца «Фаберже»

Состав: *скорлупы от яиц – 10 шт., желатин – 20 г, куриный бульон – 2 стакана, ветчина – 200 г, кукуруза или горошек консервированного – 100 г, перец болгарский – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок.*

Сварить куриный бульон. Для этого можно взять любой суповой куриный набор и сварить его в воде с добавлением соли. Когда бульон будет сварен и охлажден, замочить в нем желатин и оставить на пару часов для набухания. Набухший желатин поставить на огонь и подогреть, но не кипятить, пока желатин полностью не растворится. Яйца хорошенько промыть и вытереть, чтоб была абсолютно сухая скорлупа. С тупой стороны яйца сделать отверстие, примерно, в 2 см и вылить содержимое яиц, оно не понадобится. Приготовить мыльно-содовый раствор и хорошо промыть в нем яичную скорлупу, после чего промыть ее под проточной водой. Протереть скорлупу насухо и поставить ее в контейнеры для яиц отверстием вверх. Открыть баночку кукурузы или горошка, слить с нее жидкость. Нарезать ветчину маленькими кусочками. Болгарский перец также нарезать кубиками, можно взять разноцветный перец – получится очень

оригинально, ярко и красиво. Начинить скорлупки яиц начинкой. Сначала положить слой перца и зелени. Сверху выложить по очереди все остальные ингредиенты так, чтобы полностью заполнить яичную скорлупу. Затем залить все желатиновой смесью до верха и поставить в холодильник, чтобы яйца застыли.

Закуска из овощей в желе из йогурта

Состав: *цуккини – 150 г, морковь – 150 г, замороженный зеленый горошек – 100 г, перепелиные яйца – 3 шт., натуральный йогурт – 250 мл, желатин – 20 г, соль по вкусу.*

Желатин замочить в половине стакана холодной воды. Перепелиные яйца отварить вкрутую, охладить и очистить. Почистить и нарезать мелкими кубиками морковь. Такими же кубиками – вымытый и обсушенный цуккини (который можно заменить молодым кабачком). Положить морковь в кастрюлю и залить горячей водой. Дождаться закипания, посолить и варить на небольшом огне 5 минут. Добавить цуккини и варить еще 2–3 минуты. Если после добавления цуккини воды маловато, добавить немного, но только горячей. Высыпать в кастрюлю зеленый горошек, довести до кипения и снять с огня. Откинуть овощи на дуршлаг, после чего они должны остыть. Овощной отвар не стоит выливать, он вполне сгодится для добавки в бульон любого супа. Набухший желатин распустить смешать с йогуртом. Высыпать в йогурт все отваренные овощи и перемешать. Небольшие порционные формочки выстелить пищевой пленкой. На дно положить немного овощной смеси, затем перепелиное яйцо, которое покрыть снова овощной смесью. Поставить формочки в холодильник. До полного застывания хватает обычно 40–50 минут. Формочки с застывшими в йогуртовом желе овощами накрыть тарелкой, перевернуть, осталось только осторожно снять пленку. Подать такую закуску можно на листьях салата. *Чесночный соус:* измельчить пару долек чеснока, мелко пошинковать укроп, петрушку или кинзу, соединяем с 130–150 мл натурального йогурта и взбить.

Заливное из сельдерея моркови и спаржи

Состав: *лимон (цедра, сок) – 1 шт., зеленая спаржа – 50 г, соль, черешковый сельдерей – 500 г, молодой зеленый лук – 100 г, желатин – 25 г, морковь – 2 большие, сахар – 2 ч. ложки, бульон куриный.*

Сельдерей вымыть. Подрезать черешки так, чтобы они все были одной длины, соответствующей длине силиконовой формы. В широкой кастрюле вскипятить воду. Опустить черешки в кипящую воду на 3 минуты. Сразу же переложить сельдерей в миску с холодной водой, затем откинуть на дуршлаг и дать обсохнуть. Желатин замочить в небольшом количестве теплого

куриного бульона. Когда желатин набухнет, разбавить его оставшимся бульоном. Добавить сок лимонов, соль и сахар. Поставить на огонь и довести до кипения, но не кипятить. Снять с огня и дать немного остыть. Спаржу и морковь вымыть, очистить. Морковь нарезать очень тонкими продольными брусочками. Лук вымыть, обсушить. Вложить в каждый черешок сельдерея брусок морковки так, чтобы он плотно вошел в «желобок». Силиконовую форму сбрызнуть холодной водой. Уложить в нее, чередуя, фаршированный морковью сельдерей и спаржу. Сверху и по бокам положить зеленый лук. Тонкой струей влить бульон с желатином. Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник до полного застывания, около 2 часов. *Приготовить соус*: в миксере смешать майонез с хреном, натереть в соус лимонную цедру, добавить специи и еще раз взбить.

Заливное в апельсинах

Состав: *замороженное овощное ассорти – 100 г, желатин – 20 г, апельсины – 4 крупных, чеснок – 2 зубчика, куриная грудка – 1 шт., сладкий перец – 2 шт., апельсиновый сок, специи по вкусу, мускатный орех.*

Мелко нарезать грудку, добавить измельченный чеснок, приправы, влить сок 1 апельсина и на 20 минут оставить. Добавить к курице размороженные овощи, всыпать желатин, перемешать. Выложить смесь в рукав для запекания и запекать 30–40 минут в разогретой до 200 °С духовке. Срезать верхнюю часть апельсинов на 2–3 см, аккуратно ложкой выскрести мякоть. Выложить в получившиеся формочки запеченную курицу с овощами, влить образовавшимся при запекании соком, убрать в холодильник до застывания.

Креветки заливные по-охотски

Состав: *креветки – 200 г, морковь – 1 шт., петрушка (корень) – 1 шт., соль, лимон – 0,25 шт., зелень петрушки, ланспик – 350 г, соус – 40 г.*

Подготовленные креветки отварить в подсоленной воде с кореньями и нарезать ломтиками.

Приготовить ланспик (см. Рыба под майонезом по-сибирски), налить его немного в форму и дать застыть. Затем поместить на него украшения (лимон, морковь, зелень) и креветки, залить оставшимся ланспиком и убрать в холодильник. При подаче к столу следует опустить форму в горячую воду и быстрым движением перевернуть ее на тарелку. Таким образом можно заливать любую рыбу.

К заливному подают соус хрен, майонез.

Заливное из креветок

Состав: *вареные креветки – 300 г, желатин – 20 г, куриный*

бульон – 1,5 стакан, вареные яйца (для оформления) – 2 шт., морковь вареная (для оформления) – 1 шт.

Аккуратно очистить креветки, не выкидывать головы. Залить бульоном головы креветок, поперчить, добавить лимонный сок, сахар, 2 пропущенных через пресс зубчика чеснока, перемешать. Залить желатин стаканом воды (холодной), оставить для набухания, затем, не доводя до кипения, нагреть, пока желатин полностью не растворится. Добавить раствор желатина к бульону, перемешать. Взять формы для кексов, на дно налить немного бульона, убрать в холод для застывания. Выложить в формы креветки, нарезанные вареные яйца и морковь, долить в формы бульон до верха и убрать до полного застывания в холод. Перед подачей на стол закуска «Заливное из креветок» в формочках выкладывается из формочек на блюдо, оформляется лимоном.

Заливное с креветками

Состав: *тыква – 200 г, варено-мороженые креветки – 150 г, желатин – 15 г, яйцо – 1 шт., рыбный бульон – 2 стакана, петрушка, специи.*

Замочить желатин в охлажденном бульоне на полчаса (0,5 стакана), затем добавить остальной теплый бульон, прогреть, пока кристаллы желатина полностью не растворятся. Разморозить креветки, очистить, залить горячей водой, добавить специи, прогреть 1–2 мин, дать остыть. Налить слой желе в форму для заливного, охладить, положить половинку яйца, сваренного вкрутую, вниз срезом, залить слоем желе, охладить. Затем нужно чередовать тыкву и креветки, заливая их слоем желе и дожидаясь охлаждения каждого слоя. Перед подачей форму опустить в горячую воду на несколько секунд, затем выложить креветки на блюдо.

Заливное из креветок с соусом

Состав: *очищенные креветки – 300 г, консервированная кукуруза – 50 г, зелень петрушки, желатин – 30 г, майонез – 20 г, лавровый лист, соль, веточки укропа для украшения.*

Креветки высыпать в кипящую подсоленную воду, варить 2 минуты с добавлением лаврового листа, затем остудить и мелко нарезать (несколько штук оставить для украшения). Соединить креветки с кукурузой, рубленой зеленью петрушки и майонезом, хорошо перемешать. Полученную массу разложить по двум небольшим круглым формочкам. Желатин размочить в небольшом количестве тёплого бульона из-под креветок, после чего раствор процедить и прокипятить вместе с оставшимся бульоном. Залить заготовку бульоном и поставить на 3–4 часа в холодильник. Перед подачей вынуть блюдо и украсить креветками и веточками укропа.

Заливные фрикадельки «Морская звезда» из кальмаров

Состав: *кальмары – 150–200 г, филе трески – 150–200 г, желатин – 10 г, замоченный в воде хлеб – 50 г, репчатый лук – 3–4 шт., пшеничная мука – 1 чайная ложка, яйцо – 1 шт., луковица с сухими чешуйками – 1 шт., очищенная свекла – 1 шт., морковь – 2–3 шт., корень петрушки – 1 шт., маслины – 5–6 шт., грецкий орех – 1 шт., ягоды кизила – 6–8 шт., зелень петрушки, сахар, перец, соль.*

Подготовить кальмары и пропустить их через мясорубку вместе с филе трески, замоченным хлебом, репчатым луком. В массу положить пшеничную муку, измельченный грецкий орех, яйцо, соль, перец, сахар и сформовать фрикадельки. В кастрюлю положить луковицу с сухими чешуйками, очищенную свеклу, морковь, корень петрушки, влить 2 стакана воды, добавить соль, перец и варить 40–45 минут. Заливные блюда можно готовить заранее. Один-два дня они прекрасно проведут в холодильнике, не теряя свежести и аромата. Отвар процедить. Фрикадельки залить отваром на 3–4 см и варить при слабом кипении 50–60 минут. В бульон добавить желатин и приготовить желе. Фрикадельки в виде морской звезды уложить на блюдо, украсить звездочками вареной моркови, зеленью петрушки, маслинами и ягодами кизила, залить желе. Охладить. К блюду подать хрен.

Кальмары заливные по-камчатски

Состав: *кальмары – 300 г, вода – 0,5 л, тертый белый хлеб – 0,5 ст. ложки, яйцо – 1 шт., сливочное масло – 1 ст. ложка, чеснок – 1 зубчик, репчатый лук – 25 г, ланспик, вареные овощи, соус хрен, перец, соль.*

Обработать кальмары, сварить их в подсоленной воде. Приготовить фарш: тертый белый хлеб, обжаренный репчатый лук, измельченные вареные яйца, растертый с солью чеснок перемешать, посолить, поперчить и хорошо еще раз перемешать. Фаршем наполнить мешки кальмаров. После этого зашить их и потушить. Готовые кальмары нарезать на порции, украсить вареными овощами. Залить ланспиком и поставить в холодильник.

Подать с соусом хрен.

Заливные грибы

Состав: *соленые грибы – 100 г, вареная морковь – 1 шт., желатин – 2 ч. ложки, вода – 1 стакан;* ***для гарнира:*** *вареная морковь, соленый огурец и вареный клубень картофеля – по 1 шт., растительное масло – 2 ст. ложки, уксус – 1 ч. ложка, зелень.*

В воду влить 2–3 столовые ложки рассола от грибов, вскипятить, добавить набухший в воде желатин, растворить его, процедить.

Желе налить в формочки тонким слоем. После того как оно

застынет, положить нарезанные мелкими кусочками грибы, фигурно нарезанные кружки моркови и залить оставшимся желе. Для приготовления гарнира вареную морковь, соленый огурец и картофель нарезать мелкими кусочками и залить его растительным маслом, смешанным с уксусом. Когда желе загустеет, выложить его на блюдо, гарнир разложить по краям, посыпать готовое кушанье измельченной зеленью.

Заливное из свежих грибов

***Состав**: грибы – 200 г, желатин – 1 ст. ложка, грибной отвар – 300 г, зелень.*

Свежие белые грибы или шампиньоны очистить, нарезать крупными кусками и отварить в небольшом количестве воды, после чего откинуть, посолить и, дав немного постоять, мелко нарубить.

Предварительно замоченный и на бухший желатин растворить в грибном отваре, посолить и нагреть до полного растворения желатина. В маленькие формочки налить не много грибного отвара, дать ему за стыть в холодном месте, затем на слой застывшего желе уложить рубленые грибы, ломтик сваренного вкрутую яйца и веточку зелени, осторожно залить грибным отваром, дать застыть и затем выложить заливные грибы на большое общее блюдо.

Для того чтобы желе было легче вынуть из формы, форму надо на не сколько секунд опустить в горячую воду.

Заливное из боровиков

***Состав**: грибы – 350 г, желатин – 2 ст. ложки; **для соуса**: растительное масло – 2,5 ст. ложки, горчица – 1 ст. ложка, желток – 1 шт., соль, сахар, уксус.*

Грибы отварить в 1 л соленой воды, вынуть из бульона, мелко порубить. В 0,5 стакана холодной кипяченой воды всыпать желатин, дать ему разбухнуть в течение часа и, выложив в грибной бульон, подогреть на медленном огне до полного растворения, но не кипятить. Залить этим бульоном грибы и поставить в холодильник. Подавать с соусом. *Приготовление соуса.* Растереть до побеления яичный желток, горчицу, растительное масло, соль, сахар и уксус.

Зельц грибной

***Состав**: грибы – 200 г, лук – 2 шт., яйца – 5–6 шт., корейка – 100 г, растительное масло – 0,5 ст. ложки, тмин – 0,5 ст. ложки, перец, соль, сметана.*

Грибы очистить, тщательно вымыть, обдать кипятком. Сварить вкрутую яйца. Нарезать грибы и яйца. Отдельно мелко нарезать лук и обжарить в растительном масле. Подготовленные таким образом продукты соединить в миске, вбить туда сырое

яйцо, добавить соль, перец и тмин. Хорошо размешать. Добавить мелко нарезанную корейку, еще раз вымешать, умять и сформовать шар. Завернуть его в кусочек марли, завязать концы и положить в кипящую воду. Варить не больше 10–15 минут. Зельц вынуть, положить между двумя дощечками, прижать гнетом, оставить на 3–4 часа. Перед подачей на стол на резать на не очень тонкие кусочки и полить сметаной.

Зельц грибной с корейкой

***Состав**: корейка – 100 г, свежие грибы – 200 г, лук – 2 шт., яйца – 6 шт., растительное масло – 0,5 ст. ложки, тмин – 0,5 ч. ложки, молотый перец, соль.*

Грибы почистить, тщательно промыть, обдать кипятком. Сварить вкрутую 5 яиц. Мелко нарезать грибы и яйца. Мелко нарезанный лук обжарить в растительном масле. Все компоненты перемешать, вбить сырое яйцо, добавить соль, перец и тмин и опять хорошо вымешать. Добавить мелко нарезанную корейку, еще раз вымешать и сформировать шар. Завернуть его в кусочек марли, завязать концы и варить в кипящей воде не больше 10–15 минут. Зельц вынуть, положить под гнет на 3–4 часа. Перед подачей на стол нарезать на не очень тонкие кусочки и полить сметаной.

Студни, холодцы

Студень из свинины с овощами

Состав: *свинина (голова, уши, голяшки, ноги) – 1 кг, постная свинина – 200 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки, кусочек сельдерея, соль, перец – 8 горошин, душистый перец – 4 горошины, лавровый лист – 1 шт., вода – 1,5–2 л, желатин (на 0,5 л воды) – 20 г, овощи (морковь, горох, фасоль, цветная капуста) – 600 г, зелень петрушки.*

Мясо положить в холодную воду, довести до кипения. Овощи отварить и нарезать на ровные куски (можно использовать также консервы из соленых овощей). Удалив пену, добавить приправы и варить на слабом огне до полной готовности. Вынув мясо и процедив бульон, добавить к горячему и прозрачному бульону желатин, предварительно за моченный в холодной воде и затем растворенный в горячей. В форму или миску слоями уложить овощи и мясо, поместив в нижний слой красиво нарезанные куски овощей и листики зелени. Залить прозрачным бульоном и поставить застывать в холодное место. К студню с овощами подходят пряные соусы, майонез и салаты в маринаде.

Студень классический

Состав: *говяжьи, бараньи, свиные ноги, кожа от свиных туш, губы, копченые рулеты – 250 г, рубец, котлетное мясо – 350 г или говяжьи, бараньи головы – 700 г, морковь, лук, чеснок, лавровый лист, соль, перец, соус хрен.*

Разнообразные субпродукты тщательно промыть, разрубить, поместить в кастрюлю, залить водой и варить при слабом кипении 6–7 часов, время от времени снимая образовавшуюся на поверхности накипь. Добавить приправу. Когда бульон будет готов, его процедить, мясо отделить от костей, мелко порубить на доске и снова соединить с бульоном. Бульон посолить и кипятить минут 20–25. Далее добавить мелко рубленный чеснок, размешать и уже не кипятить. Гото вый холодец разлить в подготовленную посуду и охладить. При варке студня можно добавить подпеченные овощи, которые после удалить. Отдельно подать соус хрен.

Студень из телятины

Состав: *телятина с костью – 1 кг, вода – 3 л, лук – небольшая головка, морковь – 1 небольшая, петрушка или кусочек сельдерея – 1 шт., перец – 3 горошины, лавровый лист, столовый уксус – 1 ст. ложка, зелень петрушки, соль.*

Мясо вместе с костью положить в холодную воду и довести до кипения. Сняв пену, варить студень на очень слабом огне, чтобы

он едва кипел. Так варить примерно 3–4 часа. В середине варки добавить коренья, а за полчаса до окончания варки – соль, пряности и уксус. Мясо должно развариться и отделиться от костей. Нарезать острым ножом мясо на кусочки. Отвар процедить через марлю или частое сито и заправить довольно остро. Порезанное мясо положить обратно в бульон, довести до кипения и сразу снять с огня. На дно увлажненных форм положить кружочки моркови и листик зелени и разлить горячий студень. Поставить в холодильник для застывания. Перед подачей на стол опустить форму со студнем на минуту в горячую воду и перевернуть на блюдо. Отдельно подать уксус, горчицу или хрен и картофельный салат или горячий картофель.

Студень из кабанины

***Состав**: кабанина с костями – 1 кг, вода – 2 л, огуречный рассол или кислое вино – 0,5 ста кана, перец – 6 горошин, душистый перец – 5 горошин, лавровый лист, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., петрушка или кусочек сельдерея, соль.*

Поместить мясо в холодную воду и довести до кипения. Сняв пену, добавить кислый сок. Варить на слабом огне в течение 3–3,5 часов, затем добавить пряности и нарезанные коренья и варить еще 1–1,5 часа. Отделившееся от костей мясо вынуть из кастрюли и нарезать острым ножом на кубики, отвар процедить через ткань или частое сито. Куски мяса вновь положить в отвар и варить еще 20–30 минут. Студень разлить в формы, на дно которых можно поместить листики петрушки и кружочки моркови, и дать застыть в холодном месте. К студню подать пряный соус или хрен и картофельный салат или отварной картофель.

Холодец домашний

***Состав:** мясо – 1,5 кг, свиная ножка – 1 шт., мясные кости – 500 г, луковицы – 2 шт., морковь – 2 шт., корень сельдерея или петрушки, чеснок, перец горошком, лавровый лист.*

Можно варить из смеси разных видов мяса. Свиные или говяжьи ножки должны быть обязательно. Хороша в холодец рулька. Нужно учесть сколько понадобится мякоти мяса, зная, что 30–40 % его уварится. Большую кастрюлю поставить на огонь. Воды не должно быть слишком много – примерно на 3–4 пальца выше уровня мяса, но и не мало – иначе придется доливать, а это совсем не лучшим образом сказывается на качестве и вкусе холодца. Заложить все приготовленное мясо. Когда закипит, бросить перец горошком, черный и душистый, 2–3 целых луковицы, очищенных или таких, на которых оставлен нижний слой шелухи, пару морковей, если есть – несколько кусков корня петрушки и сельдерея или веточки зелени. Закрыть крышкой и выставить такой огонь, чтобы жидкость в кастрюле кипела почти

незаметно, скорее томилась. В таком режиме мясо (если это не курица или индейка, для которых вполне достаточно 2,5 часа) будет вариться минимум 4 часа. А лучше – больше. Ближе к концу варки посолить бульон и бросить 2–3 лавровых листика. Как только мясо станет легко отделяется от костей, выключить. Выбрать все мясо и кости в отдельную миску – пусть остывают. Процедить бульон. Лучше сделать это через один-два слоя ткани (не марли). Все приправы, которые томились в бульоне – убрать. Если прозрачность бульона не устраивает – сделать оттяжку. На разделочной доске острым небольшим ножом разобрать мясо, выбросить кости, кожу и прочие неаппетитные части мяса. Все остальное измельчить поперек волокон, насколько мелко – дело вкуса. Разложить мясо по формам, в которых будет застывать холодец. Конечно, есть любители толстого слоя желе (которое называют еще «дрожалка»), но большинство все-таки предпочитает, чтобы слой мяса был нетонким. На свой вкус засыпать мелко рубленый чеснок. На остывающем бульоне образовалась тоненькая корочка, которую надо аккуратно снять. Осталось разлить бульон по формам, дать им остыть и убрать в холодильник на несколько часов, лучше – на ночь.

Холодец по-домашнему

Состав: *вареная свиная голова (мякоть) – 200 г, свиные ножки – 200 г, соленые огурцы – 100 г, лук – 40 г, чеснок, винный уксус – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, лавровый лист, соль, перец.*

Обработанные головы и ножки варить до тех пор, пока мякоть не будет легко отделяться от костей, мясо мелко нарезать, кожу измельчить на мясорубке. Затем добавить бульон и довести до кипения. Опустить в него нарезанные мелкими ромбиками соленые огурцы, предварительно очищенные от кожи и семян, репчатый лук, чеснок, лавровый лист, винный уксус, соль, перец, сахар, проварить. Затем разлить в формы и охладить.

Холодец в мультиварке

Состав: *ножки свиные – 2 шт., мясо (мякоть) – 1 кг, морковь – 2 шт., лук – 1 шт., чеснок – 3 зубка, перец горошком – 8 шт., лавровый лист – 1 шт.*

Мясо и ножки вымыть, уложить в чашу мультиварки. Морковь почистить, вымыть, выложить к мясу. Лук вымыть и, не снимая верхнего слоя, выложить в чашу. Бульон при такой закладке лука получится золотистого красивого цвета. Положить перец, лаврушку, посолить по вкусу. Вода в мультиварке не выкипает, поэтому не нужно бояться пересолить холодец. Залить все водой до верхней риски. Закрыть крышку и выставить на режиме «Тушение» на 6 часов. После 6 часов тушения мультиварка автоматически переключится на режим «подогрев», поэтому

ничего страшного не случится, если Вы проспите. Утром достать мясо, в холодец положить мелко нарезанный или выдавленный через чеснокодавилку чеснок. Подогрев должен быть включен. Разобрать мясо, разложить его по чашкам и формам. Выключить мультиварку. Процедить холодец и залить им подготовленное мясо. Оставить холодец на столе остывать. Как только он остынет до теплого, поставить формы с холодцом в холодильник до полного застывания.

Холодец из рыбы

Состав: *жирная рыба (сазан, семга, карп, линь) – 1 кг, лук – 1 головка, морковь – 1 шт., соль, перец, лавровый лист, желатин – 1 ст. ложка.*

Рыбу хорошо промыть, отрезать голову, хвост, разрезать ну куски. Положить все в кастрюлю, залить водой, чтобы только покрыть рыбу и варить около 30 минут. Вынуть куски рыбы (хвост и голову оставить), добавить лук, морковку, соль, перец и лавровый лист и варить еще 30 минут. Желатин растворить в 50 г холодной воды, дать набухнуть. Куски рыбы нарезать мелко, вынуть кости и сложить в форму. Бульон процедить, добавить набухший желатин. Поставить снова на огонь, довести до кипения (не кипятить), чтобы желатин полностью растворился. Залить полученным отваром рыбу и поставить в холодильник.

Холодец из курицы

Состав: *курица 1–1,5 кг, морковь – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., лавровый лист, перец горошком, соль, чеснок, желатин – 25 г.*

Промытую и потрошеную курицу залить холодной водой и поставить на огонь. Когда вода закипит, снять пену с поверхности бульона, добавить очищенную морковь, лук, чеснок и перец. Варить курицу до тех пор, пока мясо не будет с легкостью отставать от костей. Примерно за 10–15 минут до окончания варки добавить лавровый лист. Желатин развести в трех стаканах теплой, кипяченой воды и дать ему набухнуть (30–40 минут). Пока желатин набухает, вынуть курицу и овощи из бульона, процедить бульон. Для заливания холодца нам понадобится примерно 1,5 л готового бульона. Отделить мясо курицы от костей и нарезать небольшими кусочками. Теперь красиво выложить кусочки мяса на дно формы и украсить все колечками моркови и зеленью. Процеженный бульон поставить на огонь, выложить в него набухший желатин и тщательно перемешать. Бульон должен нагреться, но не кипеть. Теперь очень аккуратно, постепенно залить бульоном куриное мясо. Лучше заливать не сразу, а сначала залить на 1–2 см, дать немного остыть и только потом залить уже полностью, чтобы мясо покрылось с верхом. Тогда мясо не всплывет кверху, оно будет закреплено уже

изначально этими двумя сантиметрами бульона. Можно подавать к столу, не забыв хрен, горчицу или зелень.

Студень из птицы

Состав: *куриные ножки – 1 кг, субпродукты – 1 кг, морковь, 1 шт., лук – 1 шт., соль перец, лавровый лист, чеснок.*

Ножки курицы очистить от кожи и ногтей, промыть субпродукты (желудки, шейки, крылья, печень, сердце) и положить все это в кастрюлю с холодной водой, которая должна покрывать продукты на 6–8 см. Довести воду до кипения, снять пену, добавить морковь, репчатый лук, соль, перец, лавровый лист и варить около 2 часов на слабом огне, периодически снимая пену. Когда бульон остынет, вынуть субпродукты, отделить мясо от костей, нарезать ломтиками и выложить в глубокую посуду, добавив мелко натертый чеснок, залить бульоном и поставить на холод. Студень украсить зеленью и дольками вареной моркови.

Сладкие заливные блюда

Сладкое заливное

Состав: *пустые яичные скорлупки с аккуратными отверстиями – 10 шт., виноград – 100 г, вишня – 100 г, листочки мяты – 10 шт., кусочки 1 банана, черника – 100 г, желатин – 2 ст. ложки, подслащенная вода – 400 мл.*

Замочить желатин в 100 г холодной воды и дать ему набухнуть. На это потребуется около часа. Мяту разделить на отдельные листочки и опустить на дно каждой скорлупки. Ягоды и фрукты нарезать на мелкие кусочки и в произвольном порядке поместить поверх мяты. Желательно брать ингредиенты разного цвета, что будет смотреться более привлекательно.

После того, как желатин разбухнет, растворить его в горячей воде с сахаром. Яичную скорлупу тщательно вымыть с содой, наполнить фруктами, залить доверху этой водой и поставить в холодильник на ночь.

Когда желе застынет, счистить скорлупу и выложить на тарелочки.

Желе с консервированными фруктами

Состав*: сироп фруктовый – 1 стакан, кипяченая вода – 1,5 стакана, фрукты – 500 г, желатин – 15 г, лимонная кислота – 1 щепотка.*

Желатин замочить в воде до набухания, влить в кипяченую воду, подогреть, добавить лимонную кислоту и фруктовый сироп. Затем залить этой смесью уложенные в форму фрукты и охладить.

Желе из ягод

Состав*: сок ягодный – 2 стакана, сахар – 2 стакана, белое столовое вино – 2 стакана, лимон – 1 шт., желатин – 30 г.*

Из ягод выдавить сок, добавить сахар, белое столовое вино, лимонный сок, довести до кипения, положить желатин, растворенный в теплом вине, хорошо перемешать, разлить в формы и поставить в холодное место.

Желе из апельсинового сока

Состав*: апельсиновый сок – 150 г, вода – 150 г, сахарный песок – 150 г, лимонный сок, желатин – 15 г, цедра половины лимона.*

Желатин замочить в холодной воде. Апельсиновый сок, воду, сахарный песок, цедру лимона, лимонный сок смешать, поставить на огонь и довести до кипения, затем добавить желатин, тщательно размешать, чтобы желатин полностью растворился. Для аромата можно добавить маленькую рюмочку ликера.

Процедить через плотную ткань, остудить и разлить, как

указано выше.

Желе из свежих вишен с красным вином

Состав: *свежие вишни – 400 г, красное или токайское вино – 1 стакан, сахар – 300 г, лимон – 0,5 шт., желатин – 2 ст. ложки, вода – 1,5 стакана.*

Зрелые вишен очистить от косточек, истолочь штук 10, залить вишни и вынутые и истолченные косточки 1,5 стакана воды, вскипятить, процедить, положить сахар, прокипятить, влить стакан вина, немного лимонного процеженного сока и распущенного в кипяченой воде желатина. Остудить и разлить по формам.

Желе с вишней и крыжовником

Состав: *вода – 0,5 л, вишня – 150 г, крыжовник – 150 г, желатин – 25 г, сахар.*

Из вишни удалить косточки, с крыжовника снять остатки соцветий. Воду вскипятить с сахаром, половиной сиропа залить вишню, другой половиной – крыжовник. Дать настояться. Затем вместе с ягодами каждый сироп отдельно прогреть. Набухший в холодной воде желатин также разделить на две части. Одну часть добавить в вишневый сироп, другую – в сироп с крыжовником. Чтобы придать цвет сиропу с крыжовником, добавить к нему сок из листьев вишни или шпината или настойку их на спирту. В высокие стеклянные стаканы налить сироп с крыжовником и поставить в холодильник. Когда желе застынет, полить его вишневым сиропом и снова охладить. При подаче желе гарнировать взбитыми сливками.

Желе из малины

Состав: *вода – 0,5 стакана, сахар – 1 ст. ложка, белое вино – 2 ст. ложки, желатин – 10 г.*

Спелые крепкие ягоды малины уложить в большую форму или в вазочки, ополоснутые холодной водой. Отдельно выжать из малины сок и процедить. Добавить в него воду, сахар, белое вино, желатин, растворенный в небольшом количестве горячей воды, залить ягоды и поставить в холодное место. Застывшее желе опрокинуть на блюдо и подать с сиропом или подслащен ной сметаной.

Желе земляничное или малиновое

Состав: *земляника или малина – 500 г, сахарная пудра – 200 г, желатин – 25 г.*

Землянику или малину перебрать, освободить от плодоножек, промыть в кипяченой проточной воде и разложить в глубокие фарфоровые тарелки рядами, пересыпая сахарной пудрой, затем тарелку поставить в холодильник на 4 часа. По истечении этого времени слить сок с ягод и добавить воды в таком количестве,

чтобы получилось 300 г жидкости.

Предварительно замоченный в холодной воде желатин соединить с полученным сиропом, довести, помешивая, до кипения, снять с плиты, процедить, дать остыть и разлить.

Желе из облепихи

***Состав**: облепиха – 1 стакан, сахар – 0,6 стакана, желатин – 2 ст. ложки, вода – 4 стакана.*

Свежую облепиху протереть через сито, мезгу вместе с косточками залить водой, добавить сахар и проварить 5–7 минут, после чего отвар процедить, ввести в него набух ший желатин, довести до кипения, соединить с мякотью облепихи, размешать, разлить в формочки и охладить.

Желе из сливы

***Состав**: слива – 500 г, сахар – 200 г, сок одного лимона, желатин – 30 г, коньяк или вино – 4 ст. ложки, корица – 1 щепотка, измельченные орехи или миндаль.*

Сливу (без косточек) проварить в половине стакана воды на слабом огне около 20 минут. Измельчить миксером, добавить сахар, лимонный сок, растворенный в воде желатин. Все продукты хорошо смешать и нагреть. Затем положить корицу и влить коньяк (вино). Форму ополоснуть холодной водой, влить в нее сливовую массу еще горячей, разгладить поверхность, остудить. Когда желе застынет, выло жить его на блюдо, посыпать орехами.

Желе из красной и черной смородины

***Состав**: смородина – 2 стакана, сахар – 0,5 стакана, желатин – 1 ст. ложка, сливки – 0,5 стакана, сахарная пудра – 0,25 стакана.*

Вымытую и очищенную от косточек смородину размять, отжать сок. В отжатую мезгу влить 3 стакана кипятка, проварить 25–30 минут, затем процедить. В жидкость всыпать сахар, вскипятить, добавить растворенный желатин и отжатый сок, размешать. Желе вылить в форму, охладить.

Подать со сливками, взбитыми с сахарной пудрой. Таким же способом можно приготовить желе из клубники.

Желе из свежих яблок и черноплодной рябины

***Состав**: яблоки – 3 шт., черноплодная рябина – 0,3 стакана, сахар – 0,7 стакана, желатин – 2 ст. ложки, вода – 3,5 стакана.*

Из яблок и рябины отжать сок и охладить его.

Выжимки залить горячей водой, довести до кипения и проварить в течение 10 минут. Затем отвар процедить, добавить сахар, вновь довести до кипения, после чего ввести набухший желатин, снять с огня, влить охлажденный сок, хорошо размешать, разлить в порционную посуду и охладить до

образования желеобразной массы.

Желе из яблок и чернослива

Состав: *яблоки – 2–3 шт., чернослив – 0,3 стакана, сахар – 0,7 стакана, желатин – 2 ст. ложки, лимонный сок – 1 ч. ложка, вода – 3 стакана.*

Яблоки промыть, очистить, разрезать на 4–8 частей и удалить сердцевину. Чернослив промыть, замочить на один час и вынуть косточки. Отварить отходы от яблок и косточки чернослива, процедить и добавить сахар. В полученном сиропе отварить чернослив и яблоки до готовности и вынуть их шумовкой. В горячий сироп добавить лимонную кислоту, предварительно замоченный желатин и полностью его растворить, помешивая жидкость. Желе налить в формы слоем 1–1,5 см и дать застыть. На застывшее желе красиво уложить дольки яблок и чернослив и залить оставшимся желе. Формочки вынести на холод на 1–2 часа.

Желе из груш с вином

Состав для сиропа: *белое вино – 2 ст. ложки, желатин – 10 г; остальное, как в рецепте «Желе из свежих груш».*

Груши очистить от кожицы, нарезать кусочками, залить водой, всыпать сахар и варить до готовности, следя за тем, чтобы они не разварились. Затем вынуть и уложить в большую форму или в вазочки. Сироп процедить и измерить стаканом. Добавить в него белое вино и желатин, растворенный в части сиропа. Залить груши сиропом и поставить на холод. Застыв шее желе подать с сиропом или со сметаной.

Желе из свежих груш

Состав: *груши без сердцевины – 150 г, сахар – 3 ст. ложки, желатин – 3 ч. ложки, лимонная кислота, вода – 300 г.*

Мякоть груш нарезать дольками и проварить в воде, под кисленной лимонной кислотой. Отвар процедить, ввести подготовленный желатин и довести до кипения. Вареные нарезанные дольками груши положить в форму или креманку, залить желе и охладить.

Желе из дыни

Состав: *дыня – 500 г, сахар – 1,5 стакана, лимонный сок – 1 ст. ложка, желатин – 2 ст. ложки, вода – 2,5 стакана.*

Спелую дыню очистить от кожуры и зерен, отжать из нее сок. Сварить на воде сахарный сироп, ввести в него набухший желатин и довести смесь до кипения, после чего смешать сироп с отжатым соком дыни и лимона и снова довести смесь до кипения, после чего разлить в порционную посуду и поставить в холодное место для застывания желе.

Лимонное желе

Состав: *лимон – 1 шт., сахарный песок – 1 стакан, вода – 3 стакана, желатин – 25 г, цедра.*

В кастрюлю влить воду, всыпать сахарный песок, размешать и довести до кипения. В приготовленный горячий сироп положить цедру, срезанную с половины лимона, и замоченный желатин. Сироп, помешивая, снова довести до кипения и влить лимонный сок.

Горячий сироп процедить через плотную ткань, слегка охладить и разлить в формочки или вазочки.

Желе с красным вином

Состав: *сахар – 1 стакан, сок вишни – 0,5 стакана, красное вино – 0,5 стакана, вода – 2 стакана, желатин – 2 ст. ложки, ванилин, лимонная кислота.*

Сахар растворить в воде и ввести в сироп заранее замоченный желатин, все тщательно вымешать и нагреть до кипения (но до кипения не доводить) до полного растворения желатина. В сироп влить вишневый сок и вино, добавить по вкусу ванилин и лимонную кислоту и процедить в горячем виде.

Если вместо сока используют фруктовый сироп, то количество сахара соответственно уменьшают.

Желе из вина

Состав: *яйца – 6 шт., сахарный песок – 250 г, вино – 1 стакан, лимон – 1 шт., желатин – 25 г.*

Яйца растереть добела с сахаром. Добавить вино, лимонную цедру и сок, размешать, поставить на огонь и мешать до загустения (но до кипения не доводить). Снять с огня, ввести желатин, затем вылить в форму и поставить в холодное место. За стывшее желе опрокинуть на блюдо и залить шоколадным соусом.

Желе из васильков

Состав: *васильки – 100 г, сахар – 300 г, лимоны – 2 шт., желатин – 30 г, вино – 1 рюмка.*

Васильки заварить кипятком, дать настояться, процедить, положить сахар, вскипятить, влить сок из двух лимонов и рюмку вина, процедить, остудить.

Желе шоколадное

Состав: *яйца – 8 шт., сахарная пудра – 200 г, молоко – 1 л, какао-порошок – 50 г, желатин – 25 г, ванилин – 2 порошка.*

Желтки растереть добела с сахарной пудрой. Добавить молоко и какао, разведенное холодным молоком. Смесь поста вить на слабый огонь и мешать, пока она не закипит и не загустеет. Снять с огня и не переставая размешивать, добавить желатин, предварительно замоченный в холодной воде Когда смесь остынет, ввести взбитые в пену белки и ванилин, размешать, вылить в форму и поставить в холодное место для

застывания.

Желе из сливок

Состав: *сливки – 200 г, яйца – 2 шт., сахарный песок – 150 г, желатин – 2 ч. ложки.*

Желатин залить холодной водой, дать набухнуть, Желтки отделить от белков. Желтки взбить с половиной нормы сахара.

Отдельно взбить белки и сливки. Оставшийся сахар разделить пополам на две части и добавить к белкам и сливкам. Набухший в воде и разведенный желатин добавить к желткам, туда же ввести взбитые белки и сливки. Наполнить этой массой высокие стаканы, охладить перед подачей. Гарнировать конфетами.

Желе сливочное с клубничным вареньем

Состав: *сливки – 3 стакана, варенье – 0,6 стакана, желатин – 2 ст. ложки, молоко – 1 стакан.*

Варенье смешать с холодными пастеризованными сливками. В смесь ввести растворенный в горячем молоке желатин и нагреть ее до 60–70 °С, вновь тщательно размешать, разлить в порционную посуду и охладить.

Сливочное желе можно подать к праздничному столу. Для этого горячее желе залить в фигурные формочки, после застывания формочки на несколько секунд опустить в горячую воду, выложить желе на большое плоское блюдо и украсить с помощью кондитерского мешка взбитыми сливками. Отдельно к сливочному желе можно подать клубнику.

Желе молочное

Состав: *молоко – 1,25 стакана, сахар – 0,5 стакана, желатин – 2 ч. ложки, ванилин, плоды – 200 г.*

Молоко подогреть и растворить в нем сахар и заранее замоченный желатин, довести до кипения, добавить ванилин и разлить по вазочкам, в которые заранее положены плоды или ягоды (дольки персиков, слива или вишня без косточек).

Желе молочное со свежими ягодами

Состав: *ягоды – 1,5 стакана, молоко – 3 стакана, сахар – 0,7 стакана, желатин – 2 ст. ложки.*

Перебранные, промытые ягоды засыпать сахаром и оставить на 1–2 часа в холодном месте. В горячем кипяченом молоке растворить сахар, ввести набухший желатин и довести по кипения. Смесь охладить до комнатной температуры.

Образовавшийся от ягод сок слить, а сами ягоды разложить в порционную посуду, залить их молочным желе и быстро охладить. При подаче желе полить соком от ягод или подать его отдельно.

Желе из сметаны

Состав: *сметана – 2 стакана, сахар – 100 г, ванилин или корица – 1 щепотка, желатин – 20 г.*

Желатин залить холодной водой и дать набухнуть, затем прогреть на водяной бане до растворения. Сметану, сахар, вкусовые добавки и желатин смешать, вылить в формочки, промытые холодной водой, или в стеклянную посуду, охладить. Подать с сиропом и фруктами из компота.

Желе по-берлински

Состав: *яйца – 6 шт., сахарный песок – 1 стакан, лимон – 2 шт., яблочный сок – 0,5 л, желатин – 1 ст. ложка, ванильный сахар – 6 г, соль.*

Взбить желатин с сахаром, добавить лимонный сок и немного натертой лимонной цедры. Яблочный сок разогреть, добавить предварительно замоченный желатин и влить желтки. Белки слегка посолить, взбить в крепкую пену, посыпать ванильным сахаром и смешать с яблочным соком. Смесь разлить в формочки и охладить. Подать в креманках.

Желе слоеное

Состав: *красный сок – 1 стакан, желтый сок – 1 стакан, желатин – 25 г, сливки – 1 стакан, сахар.*

Половину желатина залить красным соком (клюква, красная смородина и другие ягоды), другую половину – желтым (тыква, мандарин, манго) и дать набухнуть. Затем прогреть каждую жидкость отдельно, добавляя сахар, до растворения желатина. В высокие бокалы налить по 3–4 см красной жидкости, поставить в холодильник и когда желе застынет, влить слой желтой жидкости, снова поставить в холодильник и когда желе снова застынет, заполнить бокалы оставшейся красной жидкостью. Окончательно застывшее желе украсить взбитыми сливками.

Таким же образом можно приготовить и другое желе, например, чередуя слои молочного и кофейного желе.

Слоеное желе из хлеба с вишней

Состав: *пшеничный или ржаной хлеб – 200 г, вода – 2 стакана, вишня – 500 г, сахар – 0,5 стакана, желатин – 1,5 ст. ложки, корица – 0,5 ч. ложки, гвоздика – 2–3 шт., сметана или сгущенное молоко – 3 ст. ложки.*

Из подготовленной вишни удалить косточки. В кипящую воду положить сахар, сварить сироп, опустить в не го вишню, слегка проварить ее и вынуть. Желатин, предварительно замоченный в 0,7 стакана холодной воды, растворить в горячем сиропе. Пшеничный или ржаной хлеб нарезать кубиками 3×3 см, обмакнуть в сироп и выложить в глубокую эмалированную миску. На хлеб поло жить слой вишни, затем опять хлеб и т. д. Полить оставшимся сиропом и поставить на холод. Перед подачей на

стол миску с застывшим желе опустить на несколько секунд в горячую воду, вынуть из воды и опрокинуть на блюдо. По желанию желе можно полить подслащенной сметаной или разбавленным сгущенным молоком. При приготовлении сиропа из вишни можно добавить в него корицу, гвоздику.

Желе яично-молочное

Состав: *яичные желтки – 4 шт., молоко – 300 г, сахар – 120 г, желатин – 30 г, ванильный сахар.*

Растертые с сахаром желтки постепенно развести теплым кипяченым молоком, затем на водяной бане, непрерывно помешивая, довести до слабого загустения. После этого нагревание прекратить, ввести растворенный в молоке желатин, ванильный сахар, смесь тщательно размешать, разлить в порционную посуду и охладить до полного застывания.

Желе «Янтарь»

Состав: *морковь – 4 шт., сахарный песок – 0,5 стакана, желатин – 2 ст. ложки, лимонный сок – 1 ст. ложка, вода – 3 стакана.*

Очищенную и промытую морковь нарезать и измельчить с помощью миксера. Массу залить водой и варить 15–20 минут, затем процедить, добавить сахар и довести до кипения, после чего ввести предварительно замоченный желатин, смесь размешать, вновь довести до кипения, разлить в формочки и охладить.

Желе «Маргутис»

Состав: *фруктовый сироп – 0,5 л, компот из консерви рованных фруктов – 0,5 л, молоко – 0,5 л, рис – 200 г, желатин – 2 ст. ложки, сахар – 4 ст. ложки, кислота лимонная.*

Желе приготовить из нескольких сортов сиропов разного цвета, соков или консервированного компота. Сироп развести водой, желатин замочить в холодной воде. Сироп и молоко разлить в отдельную посуду. В молоко всыпать сахар, в сироп по желанию – лимонную кислоту. В сироп и молоко добавить желатин, нагреть до закипания, процедить, охладить до киселеобразного состояния. Желе разных цветов выложить в формы, добавить вареный рис, фрукты из компота и поставить в холодильник для застывания.

Крем-желе апельсиновое

Состав: *молоко – 0,5 л, сахар – 250 г, цедра апельсиновая – 20 г, яйца – 4 шт., желатин – 40 г, апельсины – 2 шт.*

Вскипятить молоко с сахаром и измельченной апельсиновой цедрой. Снять с огня и постепенно при непрерывном помешивании ввести взбитые желтки, предварительно замоченный в холодной воде желатин, апельсиновый сок и белки,

взбитые в крепкую пену. Смесь вылить в форму и поставить в холодное место для застывания. Перед подачей погрузить форму на несколько секунд в горячую воду и опрокинуть на блюдо.

Крем-желе ванильное

Состав: *молоко – 0,5 л, яйца – 4 шт., мука – 1 ст. ложка, сахар – 150 г, желатин – 30 г, миндаль или лесные орехи, цукаты.*

Из молока, желтков, муки и сахара приготовить ванильный крем. Снять с огня, добавить желатин, предварительно замоченный в холодной воде, и мешать до охлаждения. Затем ввести взбитые в пену белки, поджаренный и истолченный миндаль или лесные орехи и мелко нарезанные цукаты. Крем выложить в форму и дать ему застыть.

Желе из ананаса

Состав: *вода – 1 стакан, желе – 200 г, консервированные груши – 450 г, консервированный ананас – 250 г, сливочный сыр – 250 г, сахар – 1 стакан, сгущенное молоко – 400 мл.*

Вскипятить воду, добавив сахар и желе. В кухонном комбайне сделать пюре из ананасов и груш. Взбить миксером сливочный сыр и сгущенное молоко.

Соединить с пюре, перемешать. Добавить желе, тщательно взбить. Вылить все в креманки или в форму для желе и заморозить.

Желе фруктовое

Состав: *сгущенное молоко – 400 мл, вода – 6 стаканов, лимонное желе – 40 г, лаймовое желе – 40 г, виноградное желе – 40 г, клубничное желе – 40 г.*

Вскипятить воду. Для начала залить лаймовое желе водой. Перемешать, вылить в форму. Поставить в холодильник, дождаться, пока желе затвердеет. То же самое сделать последовательно с лимонным, клубничным и виноградным желе, поочередно наливая слои желе в форму. Затем смешать оставшиеся различные желе со сгущенным молоком и кипятком, получая в итоге непрозрачные слои желе. Заливать их в форму в той же последовательности, что и прозрачные слои. В итоге получится восьмислойное яркое желе.

Салат с желе и с черникой

Состав: *ваниль – 1 ч. ложка, виноградное желе – 120 г, горячая вода – 2 стакана, желатин – 2 ст. ложки, измельченные орехи пекан или грецкие – 1 стакан, консервированный ананас – 600 г, сметана – 1 стакан, сахар – 1 стакан, мягкий сливочный сыр – 240 г, свежая черника – 1 стакан, черничная начинка для пирога – 630 г.*

Растворить желатин в горячей воде. Добавить ананас, начинку, чернику и орехи. Вылить в форму и поставить в

холодильник до застывания. Смешать сливочный сыр, сметану, сахар и ваниль. Выложить на застывшее желе, сверху выложить немного черники.

Вишневое желе

Состав: *вишневое желе – 90 г, желатин – 2 ст. ложки, консервированная вишневая начинки для пирога – 630 г, кипяток – 1 стакан.*

Выложить желе в миску, добавить растворенный в кипятке желатин тщательно перемешать. Добавить начинку для пирога, опять перемешать. Вылить в сервировочную миску и поставить в холодильник до готовности.

Желе из яблок

Состав: *измельченные грецкие орехи – 1 стакан, кипяток – 2 стакана, лимонная газированная вода – 1 стакан, мелко нарезанный сельдерей – 1 стакан, малиновое желе – 170 г, очищенные и натертые яблоки – 4 стакана, холодная вода – 1 стакан.*

Растворить желатин в кипятке в большой чашке, затем добавить холодную воду и газировку. Поставить в холодильник и подождать, пока смесь остынет. Добавить оставшиеся ингредиенты и перемешать. Поставить в холодильник для застывания.

Желе из абрикосов

Состав: *абрикосовое желе – 200 г, ананасы – 250 г, взбитые сливки – 500 мл, взбитый сливочный сыр – 250 г, ледяная вода – 1 стакан, сахар – 1 стакан.*

Положить сливочный сыр с сахаром в чашку и растопить в микроволновке. Добавить ананасы. Добавить желе и половину стакана ледяной воды. Поставить в холодильник для застывания. Полить взбитыми сливками и поставить в холодильник.

Лимонное желе с ананасами

Состав: *ананасовый сок – 100 мл, вишни мараскино – 12 шт., горячая вода – 400 мл, консервированные ананасы – 400 г, лимонное желе – 150 г.*

Залить лимонное желе горячей водой. Добавить ананасовый сок и кусочки ананасов. Поставить в холодильник на 4–5 часов. Перед подачей нарезать порционными кусочками. Украсить кусочки желе вишнями мараскино.

Желе из клюквы

Состав: *апельсин – 1 шт., большое сладкое яблоко – 1 шт., вода – 1 стакан, клюква – 1 стакан, лимон – 1 шт., пачка клюквенного желе – 1 шт., рубленый ананас – 1 стакан, стебель сельдерея – 3 шт., сахарная пудра – 1 стакан.*

Клюкву раздавить. Яблоко очистить и вырезать сердцевину.

Нарежьте яблоко мелкими кубиками. Сельдерей измельчить как можно мельче. Из апельсина и лимона выдавить сок. Закипятить воду. Растворить в воде желе. Смешать желе с цитрусовым соком. Фрукты разложить в стаканы слоями. Залить их смесью желе. Поставить желе в холодильник на 2–3 часа. Фруктовый салат можно подать в стакане или выложить его на тарелочки.

Желе с йогуртом

Состав: *взбитые сливки – 500 мл, кипяток – 1 стакан, растворимый ванильный пудинг – 20 г, клубничное желе – 200 г, клубничный йогурт – 150 мл.*

Залить желе и пудинг кипятком, тщательно размешайте. Дать смеси немного остыть. Добавить йогурт и взбитые сливки, перемешать. Поставьте в холодильник на 2 часа.

Бланманже сливочное

Состав*: сладкий миндаль – 100–200 г, сливки негустые или молоко – 3,5 стакана, ваниль – 0,25 стакана, желатин – 40 г, сахар – 200 г.*

Миндаль обварить, очистить, истолочь в ступке, подлив туда 2–3 столовые ложки сливок, развести тремя стаканами горячих кипяченых сливок, вскипятить, процедить, всыпать сахар, вскипятить, влить желатин, процедить горячим в форму и охладить. Из оставшегося истолченного миндаля можно испечь лепешечки, с прибавлением сахара.

Сладкий миндаль можно заменить четвертью стакана горького миндаля.

Бланманже шоколадное

Состав*: шоколад – 100 г, молоко или сливки – 3 стакана, сладкий миндаль – 0,7 стакана, желатин – 40 г, горький миндаль – 0,1 стакана, сахар – 0,6 стакана, ваниль.*

Шоколад натереть на терке, всыпать в кастрюлю, мешать на огне, чтобы почернел; приготовить миндальное молоко из 0,7 стакана сладкого и 0,1 стакана горького миндаля и 3 стаканов молока, развести им шоколад, процедить, всыпать 150 г сахара, влить половину стакана распущенного желатина. Полученную массу вылить в форму и поместить на лед.

Бланманже ванильное

Состав*: сливки – 3 стакана, сахар – 0,5 стакана, ваниль – 0,5 ч. ложки, желатин – 60 г.*

Развести в половине стакана горячей воды желатин, смешать с горячими сливками (или молоком), прибавить сахар и ваниль, затем залить в форму. Когда остынет, форму подогреть в горячей воде и выложить.

Бланманже зеленое из фисташек

Состав*: сладкий миндаль – 100 г, фисташки – 0,7 стакана,*

сахар – 0,7 стакана, горький миндаль – 4–5 шт., желатин – 40 г.

Мин даль обварить, очистить, истолочь, как можно мельче, раз вести двумя стаканами кипятка, вскипятить, процедить; фисташки очистить от верхней кожицы, мелко истолочь, залить стаканом кипятка, вскипятить, процедить и вылить в миндальное молоко. Всыпать сахар, вскипятить, влить желатин, раз мешать, выложить в форму и охладить.

Бланманже кофейное

Состав: *молотый кофе – 0,7 стакана, сливки – 1,5 стакана, сахар – 1 стакан, молоко – 2 стакана, желатин – 40 г.*

Молоко, молотый кофе (можно заменить какао), сахар вскипятить раза два, процедить, влить сырые сливки, вскипятить, отставить, влить желатин, размешать, выложить в форму и охладить.

Яичный мусс

Состав: *яйца – 3 шт., сахарный песок – 100 г, цедра лимона, яблочный сок – 1 стакан, желатин – 10 г, ванилин – 1 щепотка, печенье.*

Яичные желтки взбить с сахаром, добавить натертую цедру, разведенный в подогретом яблочном соке желатин, затем ванилин и взбитые белки. Заполнить муссом формочки и поместить в прохладное место для застывания. При подаче в каждую порцию воткнуть кусочки вафель или мелкое печенье.

Самбук из айвы

Состав: *яичные белки – 4 шт., айва – 750 г, сахар – 150 г, желатин – 25 г, вода – 160 г.*

Айву промыть, нарезать на 2–4 части, уложить на сковороду или противень, налить немного воды и запечь, после чего протереть. Оставшуюся мезгу залить водой, варить 8—10 минут и процедить. В отваре растворить набухший желатин. В айвовое пюре добавить сахар и сырые белки, после чего пюре взбить до пенообразной консистенции. В конце взбивания постепенно влить айвовый отвар, в котором растворен желатин.

Полученную массу разлить в порционную посуду и охладить.

Самбук из клубники

Состав: *клубника – 2 стакана, сахар – 0,5 стакана, сливки – 1 стакан, желатин – 1 ч. ложка, яичный белок – 1 шт., сахарная пудра – 0,25 стакана.*

Клубнику промыть кипяченой водой, дать стечь воде, растереть. В полученную массу всыпать сахар, добавить яичный белок и растворенный желатин. Взбивать пока масса не станет пышной. Выложить в форму и поставить для охлаждения. Подавать со сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

Также можно приготовить самбук из земляники, малины,

ежевики. Ягоды надо предварительно растереть, отжать сок, оставшиеся ягоды сварить в стакане воды и процедить, смешать с сахаром, прибавить белки, желатин и отжатый сырой сок. Затем взбить смесь венчиком до образования пышной массы. Охладить, подать со взбитыми сливками.

Самбук из сливы

Состав: *слива – 400 г, мед – 3 ст. ложки, белки яичные – 2 шт., же латин – 2 ч. ложки, вода – 0,5 стакана.*

Сливу после удаления косточек сварить в небольшом количестве воды и протереть. В пюре добавить мед, яичные белки и взбить до образования пышной массы. Сам бук сразу же разложить в порционную посуду и подать.

Если самбук нужно приготовить заранее, то замоченный в 8—10-кратном количестве воды желатин растворить в водяной бане, охладить до 40 °С и ввести тонкой струей при энергичном перемешивании во взбитую массу из слив и белков. Массу быстро выложить в формы, смоченные водой, и поставить в холодильник для желирования. Перед подачей нижнюю часть формы поместить на несколько секунд в теплую воду, закрыть тарелкой, перевернуть форму и выложить самбук на тарелку.

Самбук тыквенно-яблочный

Состав: *тыква – 500 г, яблоки – 400 г, сахар – 1 стакан, желатин – 1 ст. ложка, яичные белки – 2 шт., лимонная кислота – 0,25 ч. ложки, вода – 420 г.*

Подготовленную тыкву нарезать дольками, запечь и протереть. Тыквенное и яблочное пюре соединить, до бавить сахар, лимонную кислоту, яичный белок и взбить в пышную массу. Непрерывно и быстро помешивая, тонкой струйкой влить горячий растворенный желатин и затем быстро, чтобы масса не успела застыть, разлить в вазочки и охладить в холодильнике.

Самбук из хурмы и моркови

Состав: *хурма – 350 г, морковь – 300 г, сахар – 150 г, желатин – 20 г, яичные белки – 2 шт., лимонная кислота – 1 г.*

Подготовленные хурму (без косточек) и морковь нарезать и припустить в небольшом количестве воды до мягкости, протереть. В пюре добавить сахар, яичные белки, лимонную кислоту, перемешать и взбить до образования пышной массы. С набухшего желатина слить воду, поставить его на водяную баню и непрерывно помешивая, дать ему полностью раствориться, процедить. Желатин струйкой влить во взбитую массу, непрерывно и быстро помешивая. При подаче можно полить сиропом. Для этого из хурмы и моркови отжать сок и добавить в него сахарный сироп.

Самбук абрикосовый

Состав: *свежие абрикосы – 750 г или консервированное абрикосовое пюре – 500 г или курага – 250 г, сахарный песок – 200 г, желатин – 15 г, яичные белки – 2 шт., лимонная кислота – 1 г.*

Абрикосы разрезать пополам и удалить косточки. Затем прибавить (тонкой струей) растворенный желатин, быстро размешать, вылить в форму, охладить.

Самбук из яблок (абрикосов или кураги)

Состав: *яблоки – 6–7 шт., сахарный песок – 0,3 стакана, желатин – 1 ч. ложка, яичный белок – 1 шт.;* ***для сиропа:*** *виноградное вино – 0,5 стакана, сахар – 0,25 ста кана, вода – 0,25 стакана.*

Яблоки испечь в кожуре, охладить и протереть через дуршлаг. Пюре соединить с сахаром и белком, взбить венчиком до образования пышной массы. Затем прибавить (тонкой струей) растворенный желатин, быстро размешать, вылить в форму, охладить.

Подавать, полив сиропом, приготовленным из вина, кипяченой воды и сахара.

При приготовлении самбука из абрикосов или кураги надо сварить их в небольшом количестве воды. На 400 г фруктов берется 0,25 стакана воды. Затем фрукты следует протереть через дуршлаг. Затем прибавить (тонкой струей) растворенный желатин, быстро размешать, вылить в форму, охладить.

Самбук из яблочного соуса

Состав: *консервированный яблочный соус – 500 г, сахарный песок – 150 г, желатин – 15 г, яичные белки – 2 шт., лимонная кислота – 1 г.*

Соус развести горячей водой, добавить сахарный песок, лимонную кислоту, яичные белки взбить. Затем прибавить (тонкой струей) растворенный желатин, быстро размешать, вылить в форму, охладить.

Ягодный десерт

Состав: *ванильный пудинг – 150 г, вода – 3 стакана, взбитые сливки – 400 мл, малиновое желе – 150 г, пудинг из тапиоки – 150 г, свежая малина – 500 г.*

В маленькую кастрюльку поместить пудинг и желе. Добавить 3 стакана воды и мешать до однородного состояния. Довести до кипения и прокипятить минуту. Вылить в большую чашу и оставить на ночь в холодильнике. Затем хорошо смешать и добавить холодные взбитые сливки и еще раз хорошо перемешать. Образуются маленькие комочки от тапиоки, не пытайтесь от них избавиться. В конце аккуратно добавить свежую малину, стараясь сохранить ягоды целыми.

Сливовый студень

Состав: *слива – 400 г, желатин – 4 ч. ложки, вода (для желатина) – 250 г, сахар – 2,5 ст. ложки.*

Из слив удалить косточки, сварить в подслащенной во де, затем откинуть на дуршлаг и выложить в стеклянную посуду. Желатин замочить в холодной кипяченой воде на 30–40 минут и когда разбухнет, помешивая, нагревать до полного растворения. В подготовленный желатин доба вить горячий отвар из слив (0,5 л) и довести до кипения. Полученной смесью залить сливы и дать застыть. Можно подавать студень со взбитыми сливками.

Вишня в яблочном вине

Состав: *вишня – 500 г, яблочное вино – 0,25 л, сахар – 150 г, корица или гвоздика, желатин – 10–15 г, яичные белки – 4 шт., соль – 1 щепотка.*

Подготовленную вишню после удаления косточек про кипятить в яблочном вине, добавив 50 г сахара, гвоздику или кусочек корицы, после чего вишню вынуть, а в кипящем вине развести предварительно замоченный в воде желатин. После этого вино остудить, вылить в вазочки, наполнить их не более чем наполовину и дать ему застыть. Белки со щепоткой соли хорошенько взбить, добавив оставшийся сахар, и выложить на застывшее вино. Сверху уложить ягоды и выставить на холод.

Лимонный «Снежок»

Состав: *яйца – 4 шт., сахарный песок – 150 г, лимон – 2 шт., желатин – 10 г.*

Отделить желтки от белков. В желтки всыпать сахар, взбить смесь, добавить тертую лимонную цедру, лимонный сок, разведенный в воде желатин. Хорошо перемешать, добавить взбитые белки, охладить. Подавать с печеньем или вафлями.